

# Vista general de productos



Pág. 8



1

Sistemas de estantería

Pág. 50



2

Aparatos de transporte

Pág. 100



3

Logística de cajas Eurobox

Pág. 108



4

Aparatos apiladores

Pág. 130



5

Carros de baño maría

Pág. 140



6

Carros para transporte de comida

Pág. 148



7

Caja de transporte de comida ISOBOX®

Pág. 158



8

Buffetcart Mobis®

Pág. 162



9

Carros para banquetes Köhler®

Pág. 168



10

Carros para transporte de bandejas

Pág. 172



11

Distribución de alimentos

Pág. 178



12

Distribución de alimentos con tecnología transportadora

Pág. 196



13

Tecnología transportadora

Pág. 206



14

Aparatos empotrables para mostradores de reparto de comida

Pág. 218



15

Muebles

Pág. 224



16

Gama de higiene

Pág. 228



17

Accesorios de cocinas industriales

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17



# Nuestro producto más exitoso es la satisfacción del cliente



El procesado de alambres y metales es el comienzo de nuestra historia de éxito, a la que a lo largo de los años hemos añadido muchos nuevos y emocionantes capítulos. Nuestro concepto de calidad, un pronunciado sentido de la precisión y el anhelo de ofrecer en todo momento las mejores soluciones posibles siempre han definido nuestra forma de pensar y de actuar.

De este modo hemos crecido de manera continua con los desafíos y las exigencias de nuestros clientes. Como especialista en logística de cocinas, material estéril, y transporte en general, Hupfer ofrece actualmente diseños "Made in Germany" hechos a medida que atraen cada vez a más clientes de todo el mundo.



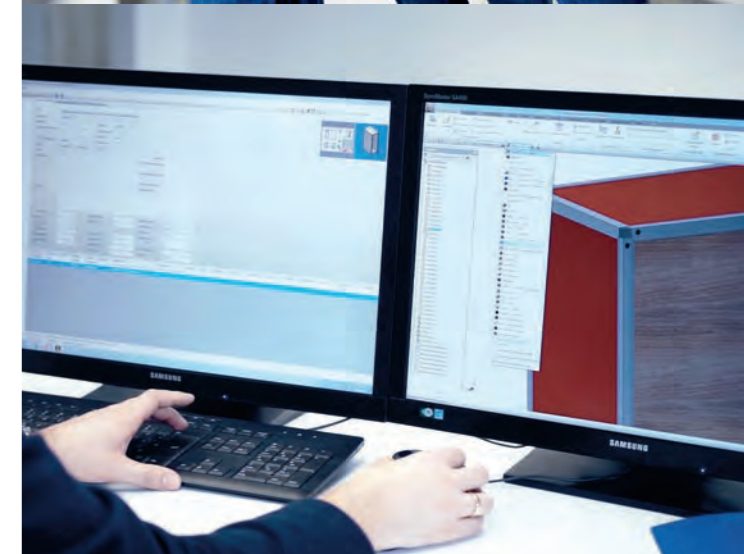
## La mejor calidad hasta en los mínimos detalles

Desde el material y el acabado hasta la funcionalidad, la seguridad, el mantenimiento y la entrega puntual, la calidad es nuestra marca inconfundible. Así lo garantizan tanto la más moderna tecnología de planificación y producción y nuestra minuciosa selección de proveedores y socios como nuestro amplio control de calidad.

Pero más allá de toda la tecnología, son ante todo los empleados excelentemente formados los que imprimen su sello a la marca Hupfer. Desde el desarrollo hasta la entrega, ellos acompañan cada producto hasta el último detalle con sus conocimientos y su maestría prácticamente artesanal.

## El mejor material con los mejores acabados

Tanto las superficies de acero de alta calidad de nuestros carros de transporte como las piezas integradas en ellos son en muchos casos completamente inoxidables. Los productos inoxidables son especialmente duraderos y, por tanto, rentables. Esto supone toda una ventaja, sobre todo cuando se utilizan en cocinas: las superficies inoxidables se mantienen siempre lisas y uniformes, con la ventaja higiénica que ello supone.





# Su aliado en logística de cocinas



En Hupfer desarrollamos nuestros productos y sistemas desde un profundo conocimiento de las estructuras logísticas y los requisitos individuales de una cocina profesional. Como especialistas en logística de cocinas, ofrecemos conceptos integrales para lograr cadenas de procesos sólidas y flujos de trabajo óptimos. Transportar los alimentos de forma segura, mantenerlos calientes o fríos de forma fiable y distribuirlos con eficacia: nuestras soluciones de eficacia probada cumplen con creces estos y otros muchos requisitos logísticos. Con décadas de experiencia a nuestras espaldas, un profundo conocimiento del sector e ideas convincentes, ayudamos a proyectistas, distribuidores y usuarios y transmitimos a todos los implicados la certeza de que han logrado sus objetivos al final del día: nuestros clientes pueden sentirse satisfechos cuando han finalizado un reparto de comidas, pues lo habrán hecho de forma rentable y cumpliendo todos los requisitos de higiene y seguridad alimentaria.

ORGANIZAR

PREPARAR

TRANSPORTAR

ALMACENAR

SERVIR

REGENERAR

REFRIGERAR

CALENTAR

DISTRIBUIR

## NUESTRO COMPROMISO – EFFICIENT FOOD PERFORMANCE – REPARTO EFICIENTE DE COMIDAS

Deleite a sus comensales con la más moderna presentación gastronómica. Para ello, le ofrecemos las soluciones más rentables y ergonómicas.



### UN SERVICIO EXTERNO DE 3 ESTRELLAS

Ya sea en cantinas de empresa, comedores universitarios, restaurantes de hotel u hospitales, la aplicación consecuente de nuestro enfoque Efficient Food Performance en el desarrollo de nuestras soluciones nos permite ofrecer a los responsables de planificación y empresas explotadoras el nivel más alto de funcionalidad, seguridad y economía. La presentación atractiva de las comidas y los delicados procesos de regeneración de los alimentos garantizan la plena satisfacción de los comensales.

**★ Funcionalidad**  
Regeneración segura, mantenimiento del frío y el calor, movilidad y preparación precisa en todos los procedimientos con las máximas exigencias ergonómicas.

**★ Seguridad**  
Presentación óptima de comidas durante la distribución de alimentos manteniendo los estándares de higiene, temperatura y seguridad laboral.

**★ Rentabilidad**  
Uso mínimo de energía con máxima durabilidad de los equipos y optimización de los recursos humanos.

### 4 ESPECIALISTAS PARA TODA LA CADENA DE VALOR

El sello Efficient Food Performance es la promesa de rendimiento y calidad con la que las marcas Hupfer, Rüther, MenüMobil y Trak llevan a cabo soluciones coordinadas: desde procesos de regeneración garantizados, pasando por una logística de cocina y una distribución eficiente de los alimentos, hasta un atractivo reparto de comidas.

**HUPFER**  
we make work flow

Soluciones de alta calidad para procesos de trabajo seguros, eficientes y ergonómicos en cocinas industriales.

**RÜTHER**  
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

Modernos sistemas de distribución de alimentos para una perfecta presentación y una cómoda preparación y reparto de comidas.

**MENÜMOBIL**  
FOOD SERVICE SYSTEMS

Sistemas integrales de distribución de alimentos en hospitales y residencias geriátricas, así como para el suministro fuera de las instalaciones.

**trak**  
Catering Solutions

Sistemas de retorno de vajilla a medida y presentación personalizada de comidas.





**Un fenómeno de la combinación**  
Las medidas de los soportes de estantería y de los estantes están perfectamente adaptadas entre sí, lo que permite una combinación flexible de los sistemas de estantería.

Líderes en la fabricación de estanterías desde hace más de 50 años



**Elementos de estantería fija**  
Nuestros elementos de estantería fija para la estantería de sus sueños.

Pág. 28



Acero inoxidable

**Norm 5**

El más vendido



Estante de chapa perforada  
Acero inoxidable

Estante de alambre  
Acero inoxidable

Estante de chapa ciega  
Acero inoxidable

**NUEVO**

Pág. 18

**Norm 25**

El de mejor relación calidad-precio



Estante de chapa ciega  
Acero inoxidable

**NUEVO**

Pág. 20

**Norm 35**

El más potente



Estante de alambre  
Acero inoxidable



Estante de chapa ciega  
Acero inoxidable

**NUEVO**

Pág. 22

Hasta un 100 % más de superficie de almacenaje



**Sistemas de estanterías deslizantes**

Nuestros sistemas de estanterías deslizantes optimizan espacios y costes (no se incluye Norm 35). ¿Problemas de espacio? ¡Olvídense de ellos!

Pág. 34



**Accesorios para estanterías**

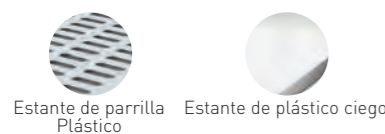
Estantes especiales y accesorios prácticos para satisfacer sus necesidades.

Pág. 36

Aluminio/plástico

**Norm 12**

El amigo de la instalación de lavado



Estante de parrilla  
Plástico

Estante de plástico ciego

Pág. 24

**Norm 20**

El "peso ligero" más fuerte



Estante de parrilla  
Aluminio



Estante de chapa ciega  
Aluminio

**NUEVO**

Pág. 26

Nuestra nueva gama de estanterías

Resumen en la pág.16



Sitio web

Más detalles del producto



**Estanterías móviles**

Las ruedas de nuestras estanterías móviles flexibilizan el suministro, el almacenamiento y la limpieza.

Pág. 42



**Estantes murales**

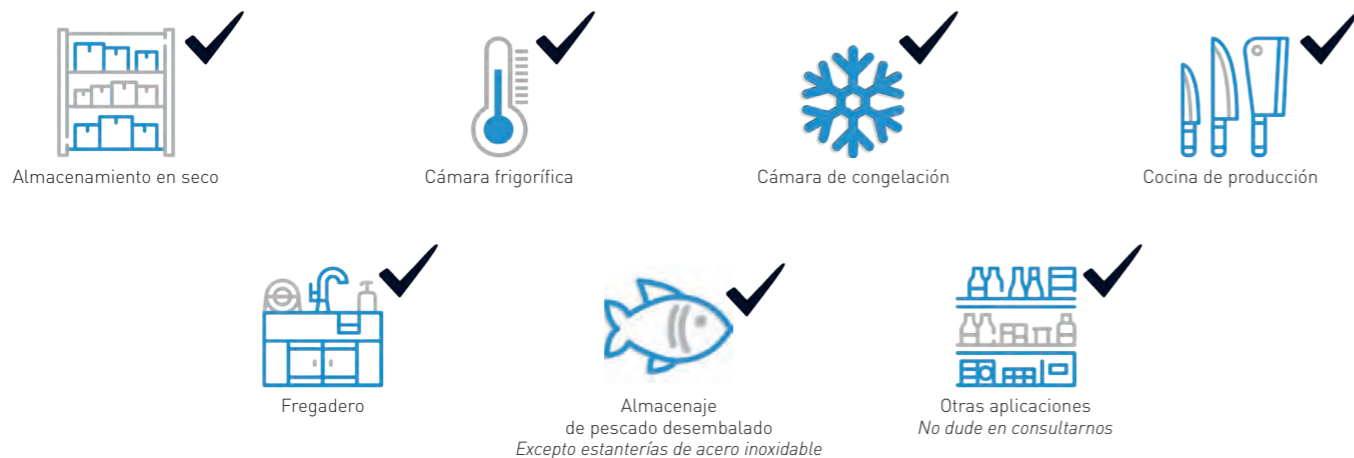
Combine a voluntad los distintos tipos y medidas de estantes para conseguir la pared de almacenamiento que desee.

Pág. 48



## UNA INTRODUCCIÓN A NUESTRAS ESTANTERÍAS

Comparación de estantes de chapa ciegos de 1.300 mm	Norm 12	Norm 20	Norm 5	Norm 25	Norm 35
	Aluminio/plástico	Aluminio	Distintas calidades de acero inoxidable		
Carga máxima	100	150	150	100	250
Precio	€	€€	€€€	€€	€€€€
Base: módulo de inicio con 4 estantes de chapa ciegos.					



## ¿POR QUÉ HUPFER?



### Amplia selección, máxima disponibilidad

Nuestro enorme stock nos permite prefabricar numerosas variantes en grandes cantidades para que usted disponga lo antes posible del producto que desea.



### Logística de entrega eficiente

Su pedido se empaqueta en función de cada lugar de montaje final (un almacén frigorífico, por ejemplo) para posibilitar una asignación directa y un montaje rápido.



### La mejor calidad

Los materiales de alta calidad y los excelentes acabados garantizan la durabilidad de nuestros productos.



### Aprobación en 24 horas

Gracias a nuestro configurador interno de estanterías, podemos enviarle un plano de aprobación final en 24 horas.



### Amplia gama de productos

Disponemos de una gran variedad de soportes y estantes para estanterías en distintos materiales y con diversos accesorios para una precisa adaptación a sus espacios.



### Montaje sencillo

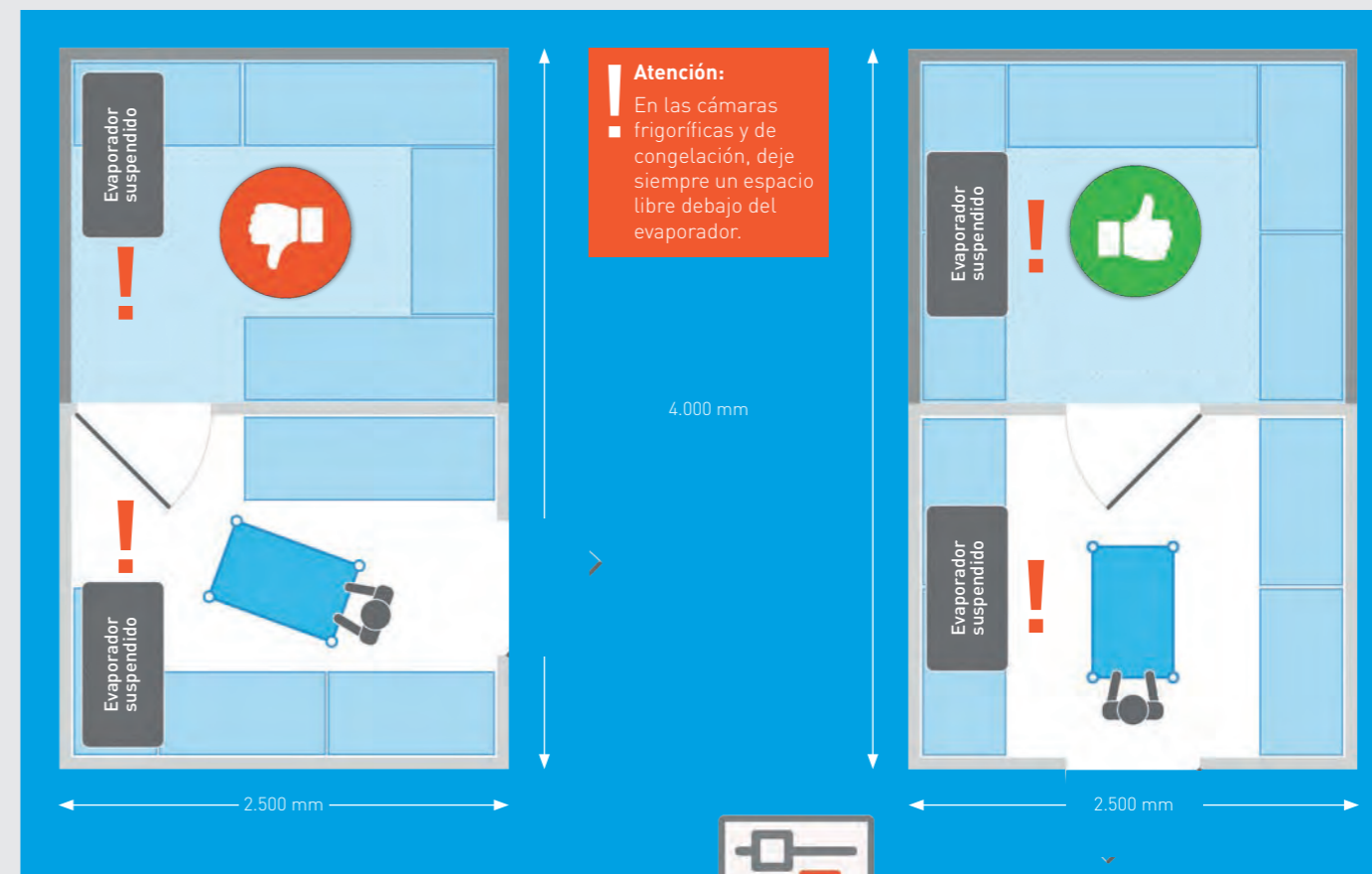
Nuestras estanterías se pueden montar casi sin herramientas y sin necesidad de conocimientos previos. Si lo desea, también podemos organizar un equipo de montaje para usted.

## El tiempo es dinero: el éxito de una buena planificación

Invertir tiempo en planificar unas instalaciones con antelación se traduce en un ahorro no solo de problemas, sino también de dinero.

Los espacios de almacenamiento son caros, pero las cámaras frigoríficas lo son todavía más. Ahorrar espacio en estos entornos **siempre le saldrá rentable a largo plazo**.

Hasta los detalles más sutiles, como la ubicación de una puerta, acaban marcando la diferencia: un diseño óptimo del espacio de almacenamiento posibilita unos flujos de trabajo mucho más eficientes y ergonómicos.

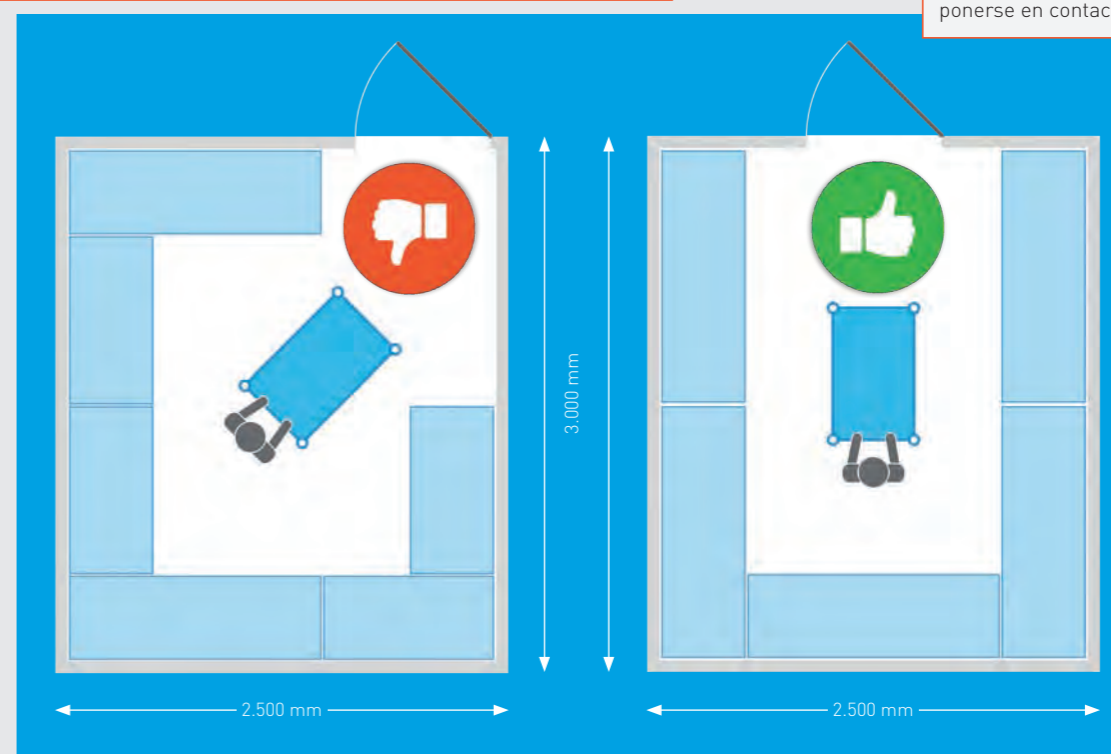


### Juntos hasta la meta

Le acompañamos desde la planificación hasta la instalación con nuestra larga experiencia. Descríbanos cómo son sus espacios y le facilitaremos una visualización del sistema de estanterías más adecuado para usted.

### Nuestros trucos y consejos para usted

Nuestros muchos años de experiencia nos han permitido acumular una gran cantidad de conocimientos que nos complace transmitirle. ¡No dude en ponerse en contacto con nosotros!



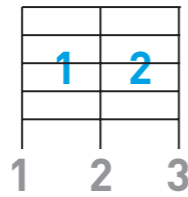


## El principio

### Módulo de inicio y módulo de ampliación

Cada módulo de inicio que se monta individualmente requiere dos soportes de estantería.

Para una estantería de ampliación solo se necesita un soporte de estantería adicional.



### La riostra en cruz

Todos los soportes de estantería están preparados para fijar en ellos una riostra en cruz, pero no se necesita una riostra en todos los módulos:

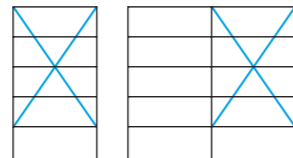


### Montaje sencillo

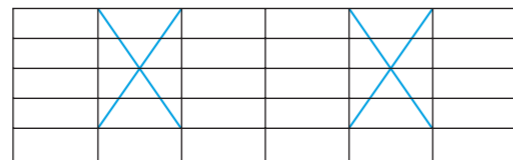
Aquí le mostramos las bases del montaje:



1-2 módulos: 1 riostra en cruz

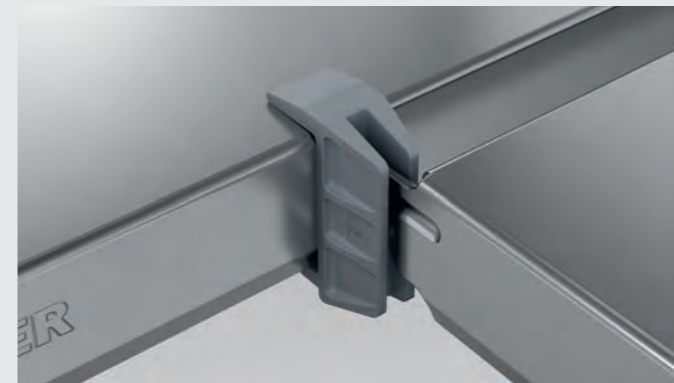


A partir de 3 módulos:  
1 riostra en cruz cada 3 módulos



## Dimensiones efectivas de las estanterías: una sencilla explicación

El ancho de nuestras estanterías se corresponde con el de nuestros estantes. Estas medidas cambian cuando las estanterías se combinan entre sí, tanto con estanterías de ampliación como con estanterías en ángulo. En estos casos, se necesitan uno o dos soportes de estantería menos.



### Clips de unión en ángulo

En las ampliaciones con estanterías en ángulo, las uniones se realizan con clips de unión en ángulo. Los clips tienen tamaños distintos según los sistemas de estantería. Cada sistema de estantería tiene una distancia entre guías distinta, y la anchura real de la estantería se reduce en consecuencia.

Dimensiones mínimas utilizando clips de unión en ángulo

- Norm 5:** menos 23 mm
- Norm 25:** menos 23 mm
- Norm 12:** menos 6 mm
- Norm 20:** menos 25 mm
- Norm 35:** No admite el montaje en ángulo

### Dimensiones efectivas de los estantes

Los salientes de los estantes se enganchan en los pernos de los soportes de la estantería, con lo cual la superficie útil del estante se reduce.

- Ancho del estante:** menos 60 mm
- Profundidad del estante:** menos 70 mm

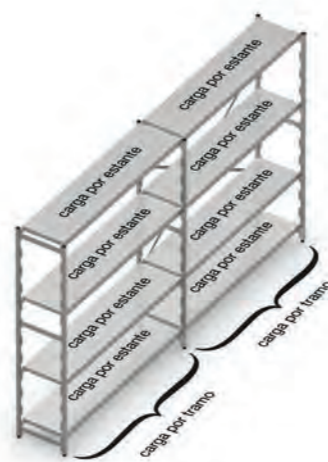
### Altura efectiva del soporte de estantería

La altura efectiva del soporte de estantería puede ser de hasta 100 mm menos.



### La estantería doble

En el montaje adosado por la espalda, los soportes de estantería se atornillan entre sí, por lo que no es necesario colocar una riostra en cruz en cada módulo. En este caso, basta una riostra en cruz para los dos módulos.



### Carga por estante/por módulo

La carga por estante es la capacidad de carga de un único estante con el peso distribuido uniformemente.

La carga por módulo es la suma de las cargas de todos los estantes de un módulo de estantería y no debe ser excedida.



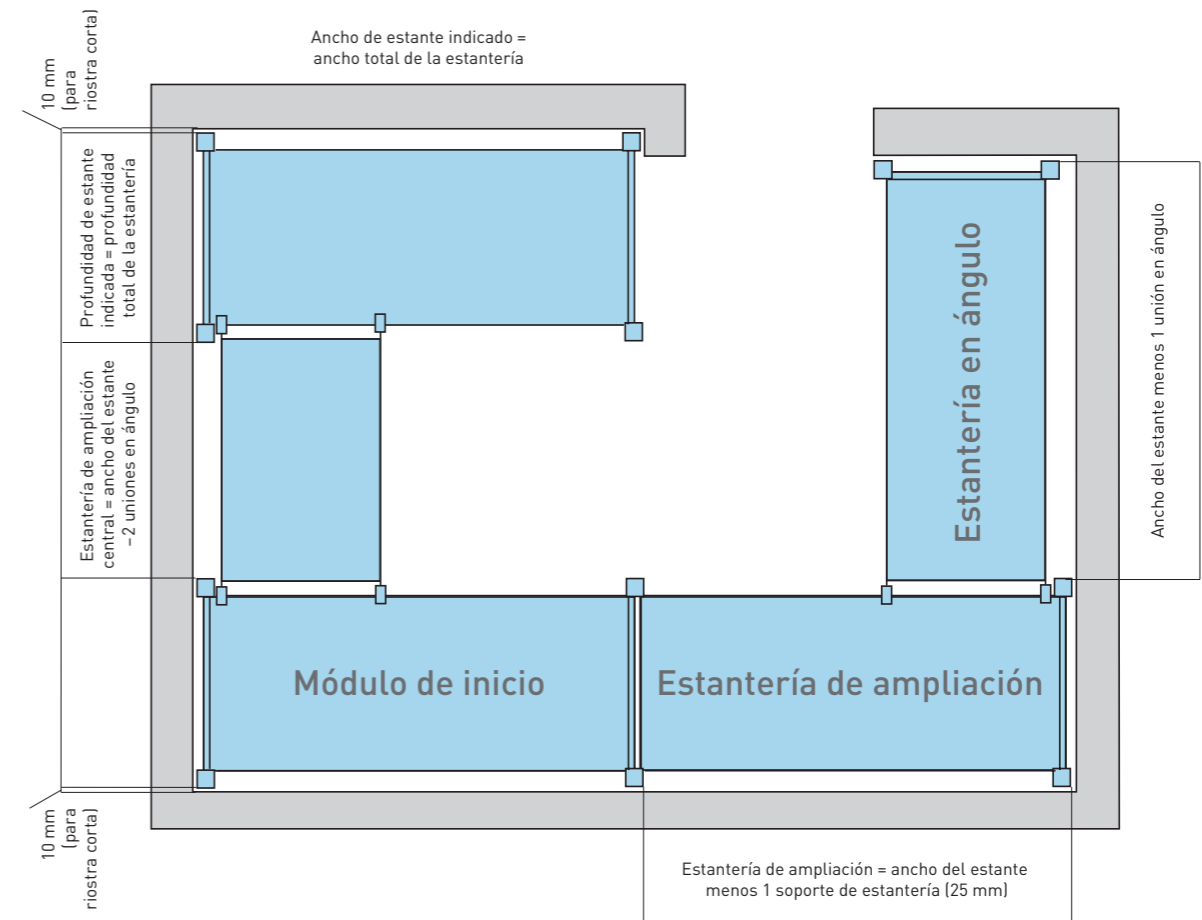
### Montaje en ángulo

El montaje en ángulo se realiza utilizando clips de unión en ángulo (2 unidades por estante), ver accesorios.

De esta manera no se necesitan soportes de estantería adicionales. En el apartado "Elementos de estantería fija" encontrará los distintos soportes de estantería y estantes.

La serie Norm 35 no se puede utilizar como estantería en ángulo.

## Ejemplos de disposición de estanterías

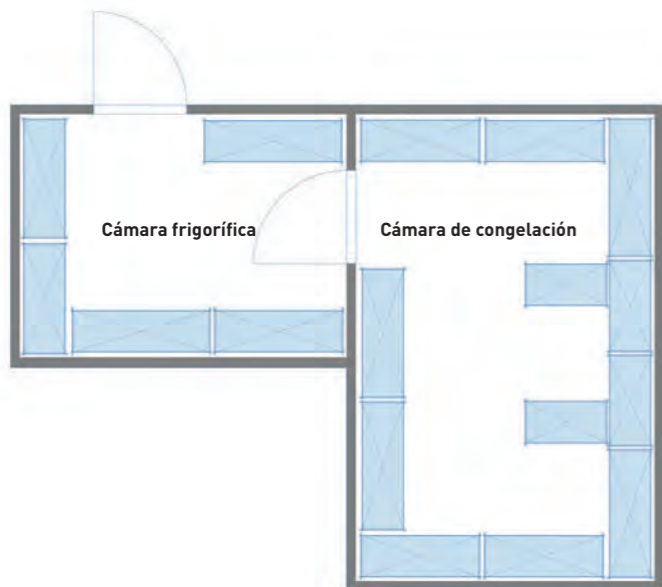




No todas las estanterías son iguales. Una planificación exhaustiva le permitirá encontrar la solución que mejor se ajusta a sus necesidades. ¿Qué configuración es la más adecuada? ¿Cómo se puede aprovechar al máximo el espacio existente? Cuanto mejor se aclaren las condiciones de partida, menos errores costosos se cometerán.

ESTANTERÍAS INDIVIDUALES

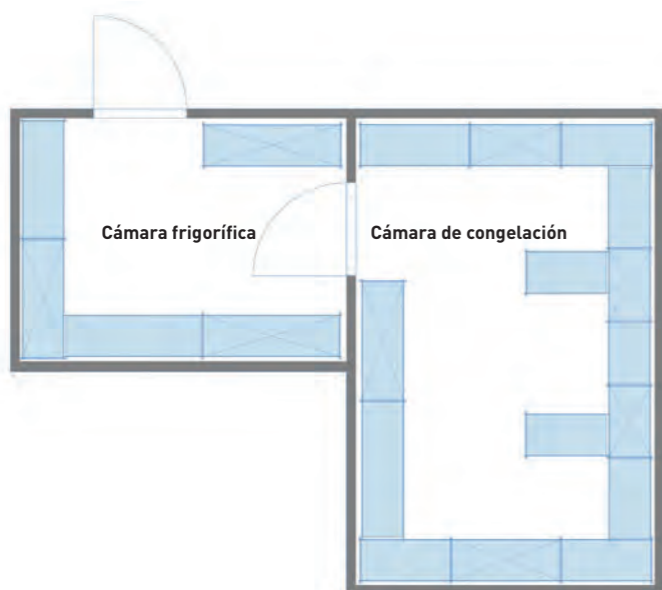
Base de cálculo



- SUPERFICIE DE ALMACENAJE:** 147 m<sup>2</sup>
- SUPERFICIE APROVECHADA:** 42 %
- PRECIO/m<sup>2</sup>:** €€
- CAPACIDAD DE CARGA TOTAL:** 10.200 kg
- FLEXIBILIDAD:** media

Las estanterías individuales se caracterizan por un coste de adquisición relativamente bajo y un montaje especialmente sencillo. Su capacidad de carga es mayor que la de las estanterías de ampliación.

ESTANTERÍAS DE AMPLIACIÓN



- SUPERFICIE DE ALMACENAJE:** 150 m<sup>2</sup>
- SUPERFICIE APROVECHADA:** 44 %
- PRECIO/m<sup>2</sup>:** €
- CAPACIDAD DE CARGA TOTAL:** 9.600 kg
- FLEXIBILIDAD:** baja

Ahorro inteligente: las estanterías de ampliación eliminan la necesidad de instalar soportes de estantería adicionales. Con estanterías individuales, para dos módulos se necesitan cuatro soportes, mientras que con estanterías de ampliación solo se necesitan tres soportes.

ESTANTERÍAS MÓVILES



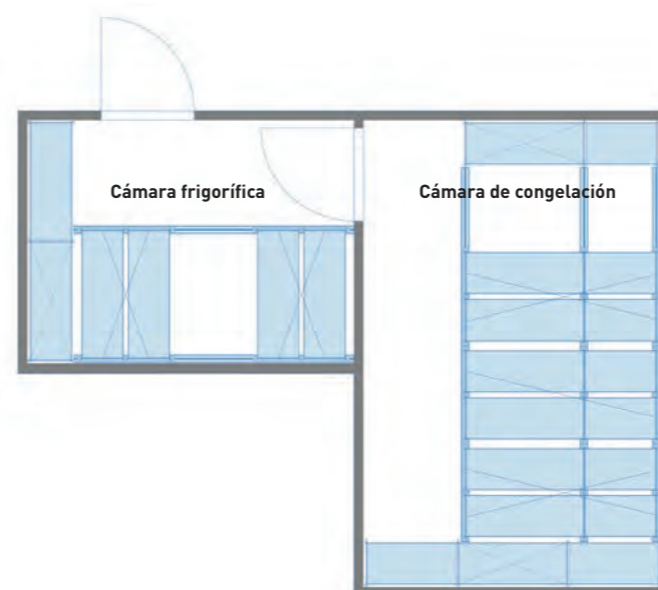
- SUPERFICIE DE ALMACENAJE:** 120 m<sup>2</sup>
- SUPERFICIE APROVECHADA:** 34 %
- PRECIO/m<sup>2</sup>:** €€€
- CAPACIDAD DE CARGA TOTAL:** 2.800 kg
- FLEXIBILIDAD:** alta

Con las estanterías móviles puede crear **más flexibilidad** en sus zonas de almacenaje: los productos pueden entrar directamente en el almacén cuando se entregan y luego pasar a la cocina de producción sin necesidad de reembalarlos.

Las estanterías móviles también generan una **mayor higiene**: gracias a su capacidad de movimiento, los espacios de almacenaje y las propias estanterías se pueden limpiar de forma óptima.

**La combinación perfecta:** muchos de nuestros clientes ya apuestan por la eficaz solución de combinar estanterías fijas y móviles.

SISTEMA DE ESTANTERÍAS DESLIZANTES



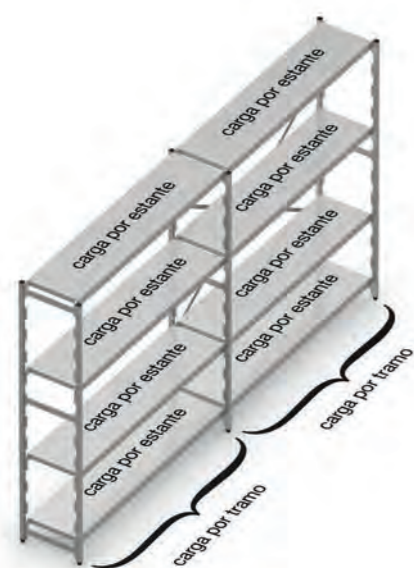
- SUPERFICIE DE ALMACENAJE:** 180 m<sup>2</sup>
- SUPERFICIE APROVECHADA:** 52 %
- PRECIO/m<sup>2</sup>:** €€€
- CAPACIDAD DE CARGA TOTAL:** 13.800 kg
- FLEXIBILIDAD:** baja

Cuando a primera vista parece que no va a tener la superficie de almacenaje que necesita, nuestros sistemas de estanterías deslizantes son la solución óptima. El espacio disponible se aprovecha de forma eficiente aumentando la superficie útil.

**Base de cálculo:**  
Soportes de estantería y estantes: Norm 5 de acero inoxidable  
4 estantes por módulo

**Atención:**  
Todos los datos son aproximados y se refieren a un ejemplo de cálculo. Son posibles muchas más configuraciones de estanterías.

1



**ALTO RENDIMIENTO CON ANCHOS DE HASTA 1.500 mm**

Una carga de 150 kg nunca ha supuesto ningún problema para la mayoría de nuestros estantes. Ahora, además, los estantes de chapa ciegos de nuestros superventas Norm 5 y Norm 20 con anchos de hasta 1.500 mm también son capaces de soportar una carga constante de 150 kg.

Y en nuestros soportes de estantería de 1.800 mm y 2.000 mm de altura, la **carga máxima por módulo** ahora también es de **1.200 kg** (excepto para Norm 25).



2

**SOSTENIBILIDAD**

Los distintos materiales que componen nuestras estanterías pueden separarse completamente y son 100 % reciclables. Actualmente ya estamos utilizando aproximadamente un 85 % de materiales reciclados.

3

**GARANTÍA DE RECOMPRA**

**VALOR. ESTABILIDAD.**

Las estanterías Hupfer están fabricadas con materiales de alta calidad que todavía son valiosos una vez terminada su vida útil. Vienen a ser el oro dental de la cocina industrial. Hupfer se ofrece a recomprar su estantería al precio por kilo fijado en cada momento.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Consulte nuestras condiciones de recompra actuales. Las encontrará en: [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com).

4

**NOS ENCANTAN LAS CAJAS EUROBOX**

Encajan, pueden moverse y tienen holgura. Los nuevos anchos de estante de 700 y 1.300 mm están perfectamente adaptados a las dimensiones estándar de las cajas Eurobox (600 x 400 mm). Para ello, utilice también la profundidad de estante correspondiente de 400 o 600 mm.



5

**¡CON LOGO, CLARO!**

Todos los estantes de chapa ciegos llevan ahora un elegante logotipo en relieve en ambos lados.

**NOVEDADES en nuestros estantes de chapa ciegos de acero inoxidable y aluminio:**

6



**NARIZ FUERTE**

La forma de nariz optimizada aumenta la estabilidad y evita que la estructura se ladee.

7



**VIGA DE REFUERZO**

En los estantes más fondos, la viga de refuerzo premontada proporciona la estabilidad perfecta para nuestros estantes de chapa ciega.

8



**NUEVO DOBLEZ**

El doblez optimizado para los estantes de más de 1.000 mm de ancho no solo tiene una función estética. Este pliegue consigue un mayor momento de inercia de área. ¿Cuál es la ventaja? Una estabilidad máxima.





**¿Es suficiente el mejor material?**  
La más alta calidad de sus componentes otorgan a la estantería Norm 5 **Máxima robustez, resistencia y gran durabilidad.**



Sitio web

Más detalles del producto

Tipo de estante	Ancho mm	Carga por estante con distribución uniforme de la carga en kg
Estante de chapa ciega	600-1.500	150
Estante de chapa perforada	600-1.500	150
Estante de alambre	600-1.500	150

Soporte de estantería de acero inoxidable Norm 5	Carga por estante máxima kg	Altura de estantería mm			
600 kg de carga por módulo	150	1.200	1.400	1.600	
1.200 kg de carga por módulo	150			1.800	2.000

## SISTEMAS DE ESTANTERÍAS MODULARES

- **SOPORTES DE ESTANTERÍA**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 28.
- **ESTANTES**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 29.
- **RIOSTRAS EN CRUZ** como accesorios a partir de 4 soportes de estantería, ver explicación en la pág. 32.
- **CLIPS DE UNIÓN EN ÁNGULO** para montajes en ángulo, ver accesorios en la pág. 37.
- **ESTANTES ESPECIALES, OTRAS OPCIONES**, ver accesorios en la pág. 38.

Nos encantará ayudarle con la planificación.



## EJEMPLOS DE ESTANTERÍAS COMPLETAS

### Estantería fija Norm 5 (con 4 estantes de chapa ciega)\*

■ Altura 1.800 mm

Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 300 mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
600	01600318B	01600418B	01600518B	01600618B
700	01700318B	01700418B	01700518B	01700618B
800	01800318B	01800418B	01800518B	01800618B
900	01900318B	01900418B	01900518B	01900618B
1.000	011000318B	011000418B	011000518B	011000618B
1.200	011200318B	011200418B	011200518B	011200618B
1.300	011300318B	011300418B	011300518B	011300618B
1.400	011400318B	011400418B	011400518B	011400618B
1.500	011500318B	011500418B	011500518B	011500618B
hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.			

### Estantería fija Norm 5 (con 4 estantes de alambre)\*

■ Altura 1.800 mm

Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 300 mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
600	01600318R	01600418R	01600518R	01600618R
700	01700318R	01700418R	01700518R	01700618R
800	01800318R	01800418R	01800518R	01800618R
900	01900318R	01900418R	01900518R	01900618R
1.000	011000318R	011000418R	011000518R	011000618R
1.200	011200318R	011200418R	011200518R	011200618R
1.300	011300318R	011300418R	011300518R	011300618R
1.400	011400318R	011400418R	011400518R	011400618R
1.500	011500318R	011500418R	011500518R	011500618R
hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.			

### Estantería fija Norm 5 (con 4 estantes de chapa perforada)\*

■ Altura 1.800 mm

Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 300 mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
600	01600318G	01600418G	01600518G	01600618G
700	01700318G	01700418G	01700518G	01700618G
800	01800318G	01800418G	01800518G	01800618G
900	01900318G	01900418G	01900518G	01900618G
1.000	011000318G	011000418G	011000518G	011000618G
1.200	011200318G	011200418G	011200518G	011200618G
1.300	011300318G	011300418G	011300418G	011300618G
1.400	011400318G	011400418G	011400518G	011400618G
1.500	011500318G	011500418G	011500518G	011500618G
hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.			

### \*Información general:

- Distancia entre guías: 150 mm.
- La profundidad efectiva del estante es 70 mm menor que la profundidad indicada para el soporte de estantería.
- El ancho efectivo del estante es 60 mm menor que el ancho total indicado.
- La altura efectiva del soporte de estantería puede variar hasta  $\pm 100$  mm.





**Calidad meditada.** Nuestras estanterías Norm 25 están fabricadas íntegramente con una aleación magnética de acero inoxidable. Simplemente marque sus productos con un imán. La solución más atractiva.

Tipo de estante	Ancho mm	Carga por estante con distribución uniforme de la carga en kg
Estante de chapa ciega	700-1.000	150
	1.200-1.300	100

Soporte de estantería de acero inoxidable Norm 25	Carga por estante máxima kg	Altura de estantería mm
<b>600 kg de carga por módulo</b>	150	1.800



## SISTEMAS DE ESTANTERÍAS MODULARES

- **SOPORTES DE ESTANTERÍA**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 28.
- **ESTANTES**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 29.
- **RIOSTRAS EN CRUZ** como accesorios a partir de 4 soportes de estantería, ver explicación en la pág. 32.
- **CLIPS DE UNIÓN EN ÁNGULO** para montajes en ángulo, ver accesorios en la pág. 37.
- **ESTANTES ESPECIALES, OTRAS OPCIONES**, ver accesorios en la pág. 38.

Nos encantará ayudarle con la planificación.

## EJEMPLOS DE ESTANTERÍAS COMPLETAS

### Estantería fija Norm 25 (con 4 estantes de chapa ciega)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	700	01700518BL25	01700618BL25
	900	01900518BL25	01900618BL25
	1.000	011000518BL25	011000618BL25
	1.200	011200518BL25	011200618BL25
	1.300	011300518BL25	011300618BL25
	hasta 5.500	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.	

### Práctico

Las placas identificativas de los productos almacenados son fáciles de colocar. Se fijan a la estantería con un simple imán.



### \*Información general:

- Distancia entre guías: 150 mm.
- La profundidad efectiva del estante es 70 mm menor que la profundidad indicada para el soporte de estantería.
- El ancho efectivo del estante es 60 mm menor que el ancho total indicado.
- La altura efectiva del soporte de estantería puede variar hasta  $\pm 100$  mm.



Sitio web

Más tamaños





**Nuestra estantería más resistente:** la Norm 35 es especialmente útil cuando hay que almacenar mucho peso. Un aspecto destacado: la estantería es accesible desde ambos lados sin que se interponga ninguna riostra en cruz en el camino, ya que la Norm 35 se mantiene estable gracias a las uniones longitudinales laterales.



Sitio web

Más detalles del producto

Tipo de estante	Ancho mm	Carga por estante con distribución uniforme de la carga en kg
Estante de chapa ciega	900-1.300	250
Estante de alambre	900-1.300	250

Soporte de estantería de acero inoxidable Norm 35	Carga por estante máxima kg	Altura de estantería mm
2.000 kg de carga por módulo	250	1.800 2.000



## SISTEMAS DE ESTANTERÍAS MODULARES

- **SOPORTES DE ESTANTERÍA**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 28.
- **ESTANTES**, ver elementos de estantería fija en la pág. 29.
- **UNIONES LONGITUDINALES**, 4 unidades por módulo de estantería, ver accesorios en la pág. 37.
- **RIOSTRAS EN CRUZ ALTERNATIVAS** para cualquier módulo de estantería, ver accesorios en la pág. 32.
- **ESTANTES ESPECIALES, OTRAS OPCIONES**, ver accesorios en la pág. 38.

Nos encantará ayudarle con la planificación.

## EJEMPLOS DE ESTANTERÍAS COMPLETAS

### Estantería fija Norm 35 (con 4 estantes de chapa ciega)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 510 mm	Profundidad del soporte de estantería 610 mm
	900	0190051018B	0190061018B
	1.000	01100051018B	01100061018B
	1.300	01130051018B	01130061018B

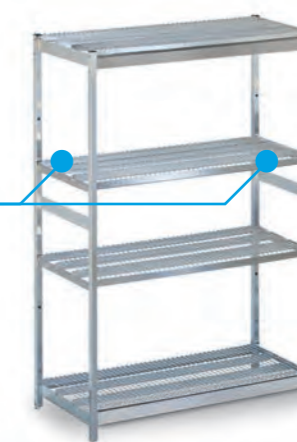
### Estantería fija Norm 35 (con 4 estantes de alambre)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 510 mm	Profundidad del soporte de estantería 610 mm
	900	0190051018R	0190061018R
	1.000	01100051018R	01100061018R
	1.300	01130051018R	01130061018R

### Carga desde ambos lados

Gracias a la estabilidad asegurada por las uniones longitudinales, la estantería no necesita ninguna riostra en cruz. De esta manera es posible acceder a la estantería desde ambos lados. Una solución muy práctica.



### \*Información general:

- Distancia entre guías: 150 mm.
- La profundidad efectiva del estante es 70 mm menor que la profundidad indicada para el soporte de estantería.
- El ancho efectivo del estante es 60 mm menor que el ancho total indicado.
- La altura efectiva del soporte de estantería puede variar hasta  $\pm 100$  mm.



Sitio web

Más tamaños





### Amigo de las instalaciones de lavado

Los estantes de plástico se pueden extraer fácilmente y limpiar en instalaciones de lavado. Los largueros de soporte permanecen en la estantería. Fáciles de limpiar.

Tipo de estante	Ancho mm	Carga por estante con distribución uniforme de la carga en kg
Estante de plástico ciego, estante de plástico perforado	600-1.000	200
	1.200	160
	1.300-1.500	100

Soporte de estantería de aluminio Norm 12	Carga por estante máxima kg	Altura del estante mm				
600 kg de carga por módulo	200	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
1.200 kg de carga por módulo	200				1.800	2.000



### SISTEMAS DE ESTANTERÍAS MODULARES

- **SOPORTES DE ESTANTERÍA**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 28.
- **ESTANTES**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 29.
- **RIOSTRAS EN CRUZ** como accesorios a partir de 4 soportes de estantería, ver explicación en la pág. 32.
- **CLIPS DE UNIÓN EN ÁNGULO** para montajes en ángulo- ver accesorios en la pág. 37.
- **ESTANTES ESPECIALES, OTRAS OPCIONES**, ver accesorios en la pág. 38.

Nos encantará ayudarle con la planificación.

## EJEMPLOS DE ESTANTERÍAS COMPLETAS

### Estantería fija Norm 12 (con 4 estantes de plástico ciego)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	600	06600418BL	06600518BL	06600618BL
	800	06800418BL	06800518BL	06800618BL
	900	06900418BL	06900518BL	06900618BL
	1.000	061000418BL	061000518BL	061000618BL
	1.200	061200418BL	061200518BL	061200618BL
	1.300	061300418BL	061300518BL	061300618BL
	1.400	061400418BL	061400518BL	061400618BL
	1.500	061500418BL	061500518BL	061500618BL
	hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.		

### Estantería fija Norm 12 (con 4 estantes de plástico perforado)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	600	06600418RL	06600518RL	06600618RL
	800	06800418RL	06800518RL	06800618RL
	900	06900418RL	06900518RL	06900618RL
	1.000	061000418RL	061000518RL	061000618RL
	1.200	061200418RL	061200518RL	061200618RL
	1.300	061300418RL	061300518RL	061300618RL
	1.400	061400418RL	061400518RL	061400618RL
	1.500	061500418RL	061500518RL	061500618RL
	hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.		

### \*Información general:

- Distancia entre guías: 150 mm.
- La profundidad efectiva del estante es 70 mm menor que la profundidad indicada para el soporte de estantería.
- El ancho efectivo del estante es 60 mm menor que el ancho total indicado.
- La altura efectiva del soporte de estantería puede variar hasta ± 100 mm.



Sitio web

Más tamaños





**Un todoterreno** : la estantería fija Norm 20 se atreve con todo. Verduras, carne, productos lácteos, bebidas... No hay problema. Los distintos estantes y accesorios la hacen muy popular, incluso para el almacenamiento seco.



Sitio web

Más detalles del producto

Tipo de estante	Ancho mm	Carga por estante con distribución uniforme de la carga en kg
Estante de aluminio ciego	600-1.500	150
Estante de parrilla de aluminio	600-1.000	200
	1.200	160
	1.300	150
	1.400-1.500	100

Soporte de estantería de aluminio Norm 12	Carga por estante máxima kg	Altura del estante mm				
600 kg de carga por módulo	200	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
1.200 kg de carga por módulo	200				1.800	2.000

### SISTEMAS DE ESTANTERÍAS MODULARES

- **SOPORTES DE ESTANTERÍA**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 28.
- **ESTANTES**, ver elementos de estantería fija a partir de la pág. 29.
- **RIOSTRAS EN CRUZ** como accesorios a partir de 4 soportes de estantería, ver explicación en la pág. 32.
- **CLIPS DE UNIÓN EN ÁNGULO** para montajes en ángulo, ver accesorios en la pág. 37.
- **ESTANTES ESPECIALES, OTRAS OPCIONES**, ver accesorios en la pág. 38.

Nos encantará ayudarle con la planificación.



## EJEMPLOS DE ESTANTERÍAS COMPLETAS

### Estantería fija Norm 20 (con 4 estantes de aluminio ciega)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	600	02600418B	02600518B	02600618B
	700	02700418B	02700518B	02700618B
	800	02800418B	02800518B	02800618B
	900	02900418B	02900518B	02900618B
	1.000	021000418B	021000518B	021000618B
	1.200	021200418B	021200518B	021200618B
	1.300	021300418B	021300518B	021300618B
	1.400	021400418B	021400518B	021400618B
	1.500	021500418B	021500518B	021500618B
hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.			

### Estantería fija Norm 20 (con 4 estantes de parrilla de aluminio)\*

■ Altura 1.800 mm

	Ancho total mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	600	02600418R	02600518R	02600618R
	700	02700418R	02700518R	02700620R
	800	02800418R	02800518R	02800618R
	900	02900418R	02900518R	02900618R
	1.000	021000418R	021000518R	021000618R
	1.200	021200418R	021200518R	021200618R
	1.300	021300418R	021300518R	021300618R
	1.400	021400418R	021400518R	021400618R
	1.500	021500418R	021500518R	021500618R
hasta 6.000	Para facilitar la presentación, en el sitio web y en la lista de precios de estanterías encontrará más longitudes a intervalos de 100 mm.			

### \*Información general:

- Distancia entre guías: 150 mm.
- La profundidad efectiva del estante es 70 mm menor que la profundidad indicada para el soporte de estantería.
- El ancho efectivo del estante es 60 mm menor que el ancho total indicado.
- La altura efectiva del soporte de estantería puede variar hasta ± 100 mm.



Sitio web

Más tamaños

# ELEMENTOS DE ESTANTERÍA FIJA



Sitio web

Más detalles del producto

## SOPORTE DE ESTANTERÍA

### Aluminio Norm 12/20: soportes de estantería, carga máx. por módulo 600 kg

Modelo	Altura mm	Profundidad del soporte de estantería 300 mm*	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	1.200	0201007	0201017	0201037	0201047
	1.400	0201077	0201087	0201107	0201117
	1.600	0201147	0201157	0201177	0201187
	1.800	0201217	0201227	0201247	0201257
	2.000	0201287	0201297	0201317	0201327

Soportes de estantería de aluminio: perfil cuadrado especial de 25 x 25 mm. Pestañas para estante integradas a intervalos de 150 mm. Patas roscadas de altura ajustable para compensar desniveles de suelo de hasta 25 mm. \*No apto para Norm 12.

### Aluminio Norm 12/20: soportes de estantería, carga máx. por módulo 1.200 kg

Modelo	Altura mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	1.800	0201225	0201245	0201255
	2.000	0201295	0201315	0201325


Soportes de estantería de aluminio: perfil cuadrado especial de 25 x 25 mm. Pestañas para estante integradas a intervalos de 150 mm. Patas roscadas de altura ajustable para compensar desniveles de suelo de hasta 25 mm.

### Acero inoxidable Norm 5: soportes de estantería, carga máx. por módulo 600 kg

Modelo	Altura mm	Profundidad del soporte de estantería 300 mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	1.200	0101007	0101017	0101037	0101047
	1.400	0101077	0101087	0101107	0101117
	1.600	0101147	0101157	0101177	0101187

Soportes de estantería de acero inoxidable: perfil cuadrado especial de 25 x 25 mm. Pernos de apoyo de  $\varnothing$  7 mm soldados a intervalos de 150 mm. Patas roscadas de altura ajustable para compensar desniveles de suelo de hasta 25 mm.

### Acero inoxidable Norm 5: soportes de estantería, carga máx. por módulo 1.200 kg

Modelo	Altura mm	Profundidad del soporte de estantería 300 mm	Profundidad del soporte de estantería 400 mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	1.800	0101215	0101225	0101245	0101255
	2.000	0101285	0101295	0101315	0101325

Soportes de estantería de acero inoxidable: perfil cuadrado especial de 25 x 25 mm. Pernos de apoyo de  $\varnothing$  7 mm soldados a intervalos de 150 mm. Patas roscadas de altura ajustable para compensar desniveles de suelo de hasta 25 mm.

### Acero inoxidable Norm 25: soportes de estantería, carga máx. por módulo 600 kg

Modelo	Altura mm	Profundidad del soporte de estantería 500 mm	Profundidad del soporte de estantería 600 mm
	1.800	0137004	0137005

Soportes de estantería de acero inoxidable: perfil cuadrado especial de 25 x 25 mm. Patas roscadas de altura ajustable para compensar desniveles de suelo de hasta 25 mm.

### Acero inoxidable Norm 35: soportes de estantería, carga máx. por módulo 2.000 kg

Modelo	Altura mm	Profundidad del soporte de estantería 510 mm	Profundidad del soporte de estantería 610 mm
	1.800	0126002	0126012
	2.000	0126042	0126052


No admite el montaje en ángulo. Soportes de estantería de acero inoxidable: tubos de 4 cantos de 30 x 30 mm. En cada soporte de estantería se pueden acoplar de forma variable dos soportes para colgar suministrados. Patas roscadas de altura ajustable para compensar desniveles de suelo de hasta 25 mm.

#### Información general:

- Distancia entre guías del soporte de estantería: 150 mm.
- La altura efectiva del soporte de estantería puede reducirse hasta en 100 mm.
- Consulte las cargas por estante en el capítulo de la serie Norm correspondiente.

## ESTANTES


### Norm 20 de aluminio: Estante de chapa ciega

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 300 mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0202432	0202442	0202462	0202472
	700	0202522	0202552	0202562	0202592
	800	0202502	0202512	0202532	0202542
	900	0202572	0202582	0202602	0202612
	1.000	0202642	0202652	0202672	0202682
	1.200	0202712	0202722	0202742	0202752
	1.300	0202762	0202772	0202802	0202832
	1.400	0202782	0202792	0202812	0202822
	1.500	0202852	0202862	0202882	0202892

Biselado en los lados largos y cortos. Viga de refuerzo adicional para profundidades largas. Mayor estabilidad gracias a la estampación con forma de nariz. Mayor rigidez gracias al perfilado lateral. Logotipo en relieve en ambos lados.




## Norm 20 de aluminio: Estante de parrilla

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 300 mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0201532	0201542	0201562	0201572
	700	0201522	0201552	0201582	0201592
	800	0201602	0201612	0201632	0201642
	900	0201672	0201682	0201702	0201712
	1.000	0201742	0201752	0201772	0201782
	1.200	0201812	0201822	0201842	0201852
	1.300	0201862	0201872	0201902	0201932
	1.400	0201882	0201892	0201912	0201922
	1.500	0201952	0201962	0201982	0201992

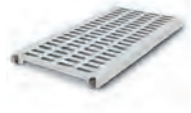
Estante de parrilla a base de uniones longitudinales de aluminio con tubos rectangulares de 20 x 7 mm prensados sin juntas en sentido transversal a intervalos de 30 mm.

## Norm 12 de plástico: Estante de chapa ciega

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0602449	0602469	0602479
	800	0602519	0602539	0602549
	900	0602589	0602609	0602619
	1.000	0602659	0602679	0602689
	1.200	0602729	0602749	0602759
	1.300	0602349	0602369	0602379
	1.400	0602799	0602819	0602829
	1.500	0602869	0602889	0602899

Fabricación con segmentos de poliestireno sobre largueros de soporte de aluminio.

## Norm 12 de plástico: Estante de parrilla

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0601549	0601569	0601579
	800	0601619	0601639	0601649
	900	0601689	0601709	0601719
	1.000	0601759	0601779	0601789
	1.200	0601829	0601849	0601859
	1.300	0601349	0601369	0601379
	1.400	0601899	0601919	0601929
	1.500	0601969	0601989	0601999


Fabricación con segmentos de poliestireno con perforaciones de 75 x 25 mm sobre largueros de soporte de aluminio.

## Norm 5 de acero inoxidable: Estante de chapa ciega

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 300 mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0102432	0102442	0102462	0102472
	700	0102522	0102552	0102562	0102592
	800	0102502	0102512	0102532	0102542
	900	0102572	0102582	0102602	0102612
	1.000	0102642	0102652	0102672	0102682
	1.200	0102712	0102722	0102742	0102752
	1.300	0102732	0102762	0102772	0102872
	1.400	0102782	0102792	0102812	0102822
	1.500	0102852	0102862	0102882	0102892

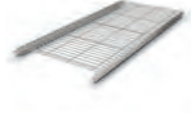
Biselado en los lados largos y cortos. Viga de refuerzo en anchos de 1.500 mm. Mayor estabilidad gracias a la estampación con forma de nariz. Mayor rigidez gracias al perfilado lateral. Logotipo en relieve en ambos lados.

## Norm 5 de acero inoxidable: Estante de chapa perforada

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 300 mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0101537	0101547	0101567	0101577
	700	0101527	0101557	0101587	0101597
	800	0101607	0101617	0101637	0101647
	900	0101677	0101687	0101707	0101717
	1.000	0101747	0101757	0101777	0101787
	1.200	0101817	0101827	0101847	0101857
	1.300	0101867	0101877	0101937	0101947
	1.400	0101887	0101897	0101917	0101927
	1.500	0101957	0101967	0101987	0101997


Estante de chapa de acero inoxidable perforada de 0,8 mm de espesor, con bordes de corte sin rebabas y biselado de 40 o 49 mm en los lados largos, de 37 mm en los lados cortos. Ranuras embutidas de aprox. 32 mm de ancho a intervalos de 50 mm.

## Norm 5 de acero inoxidable: Estante de alambre

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 300 mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	600	0101532	0101542	0101562	0101572
	700	0101522	0101552	0101582	0101592
	800	0101602	0101612	0101632	0101642
	900	0101672	0101682	0101702	0101712
	1.000	0101742	0101752	0101772	0101782
	1.200	0101812	0101822	0101842	0101852
	1.300	0101862	0101872	0101932	0101942
	1.400	0101882	0101892	0101912	0101922
	1.500	0101952	0101962	0101982	0101992


Estante de alambre de acero inoxidable, electropulido, fabricado con perfiles angulares longitudinales de 35 x 10 x 3,0 mm o 41 x 8 x 3 mm. Entre los perfiles, alambres transversales de 3,5 mm de diámetro, soldados a intervalos de 25 mm con vigas de refuerzo a base de pletinas y alambre.

## Norm 25 de acero inoxidable: Estante de chapa ciega

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	700	0137016	0137026
	800	0137046	0137056
	900	0137076	0137086
	1.000	0137106	0137116
	1.200	0137136	0137146
	1.300	0137126	0137210


Biselado en los lados largos y cortos. Viga de refuerzo para profundidades largas. Mayor estabilidad gracias a la estampación con forma de nariz. Mayor rigidez gracias al perfilado lateral. Logotipo en relieve en ambos lados.

## Norm 35 de acero inoxidable: Estante de chapa ciega

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 510 mm	Para profundidad de soporte de estantería 610 mm
	900	0126342	0126352
	1.000	0126382	0126392
	1.300	0126462	0126472

No admite el montaje en ángulo. Biselado en los lados largos y cortos. Con viga de refuerzo incluida. Mayor estabilidad gracias a la estampación con forma de nariz. Mayor rigidez gracias al perfilado lateral. Logotipo en relieve en ambos lados.

## Norm 35 de acero inoxidable: Estante de alambre

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 510 mm	Para profundidad de soporte de estantería 610 mm
	900	0126142	0126152
	1.000	0126182	0126192
	1.300	0126262	0126272


No admite el montaje en ángulo. Estante de alambre de acero inoxidable, electropulido, fabricado con perfiles angulares longitudinales de 41 x 8 x 3 mm. Entre los perfiles, alambres transversales de 4,0 mm de diámetro, soldados a intervalos de 25 mm con vigas de refuerzo a base de de pletinas de 39 x 3 mm.

### Información general:

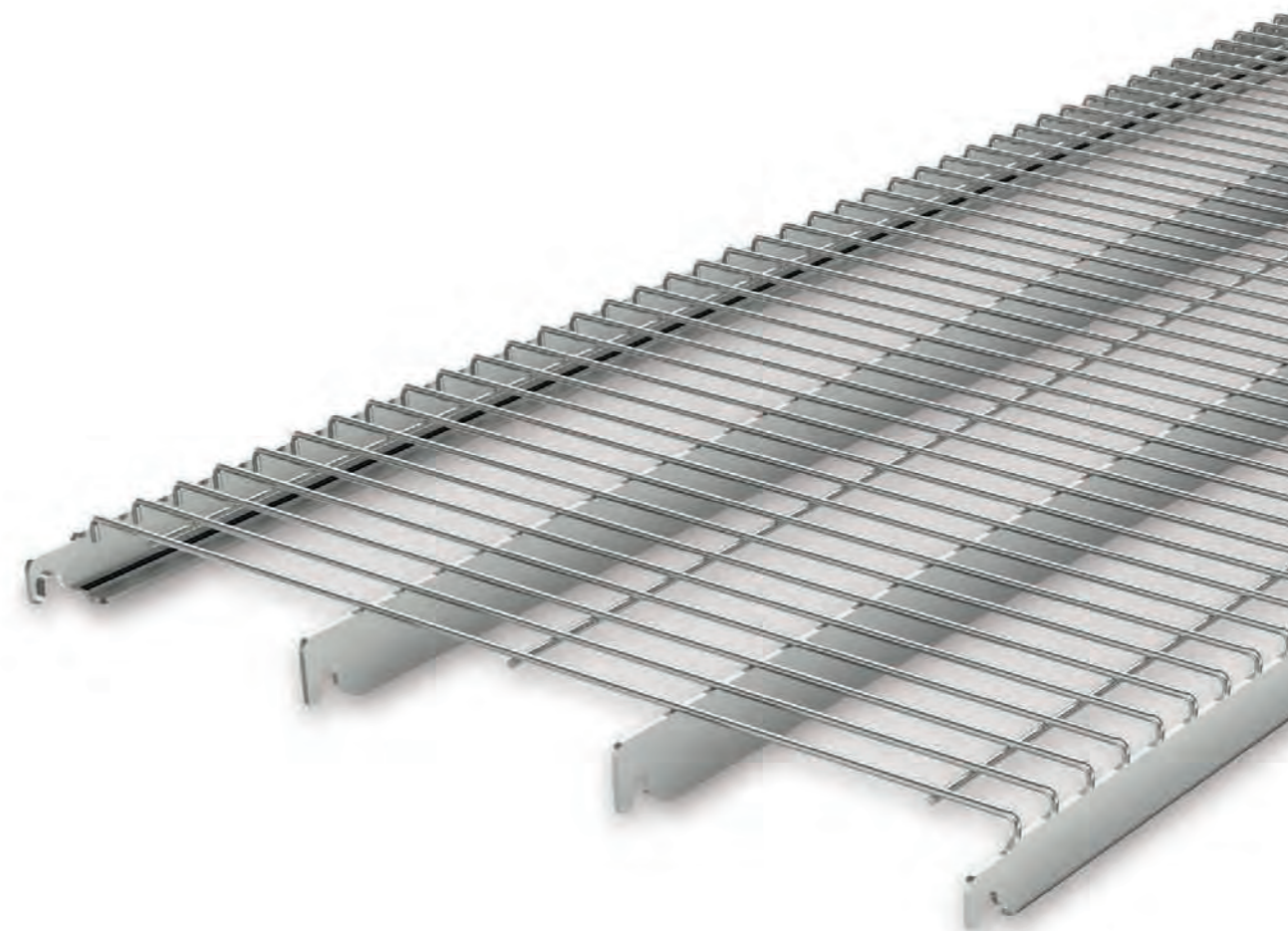
- La profundidad efectiva del estante es 70 mm menor que la profundidad indicada para el soporte de estantería.
- El ancho efectivo del estante es 60 mm menor que el ancho total indicado.

## RIOSTRAS EN CRUZ

### Riostra en cruz

Modelo	Apto para	N.º art.	
	<b>Riostra en cruz de aluminio</b>	Norm 12, 20	<b>0203062</b>
	<b>Riostra en cruz de acero inoxidable</b>	Norm 5, 25	<b>0103072</b>
	<b>Riostra en cruz de acero inoxidable</b>	Norm 35	<b>0126602</b>
	<b>Riostra en cruz de acero inoxidable para montaje adosado por la espalda</b>	Norm 5, 12, 20, 25	<b>0103082</b>

Ajustable a cualquier ancho de estante.





# SISTEMAS DE ESTANTERÍAS DESLIZANTES



Sitio web

Más detalles del producto

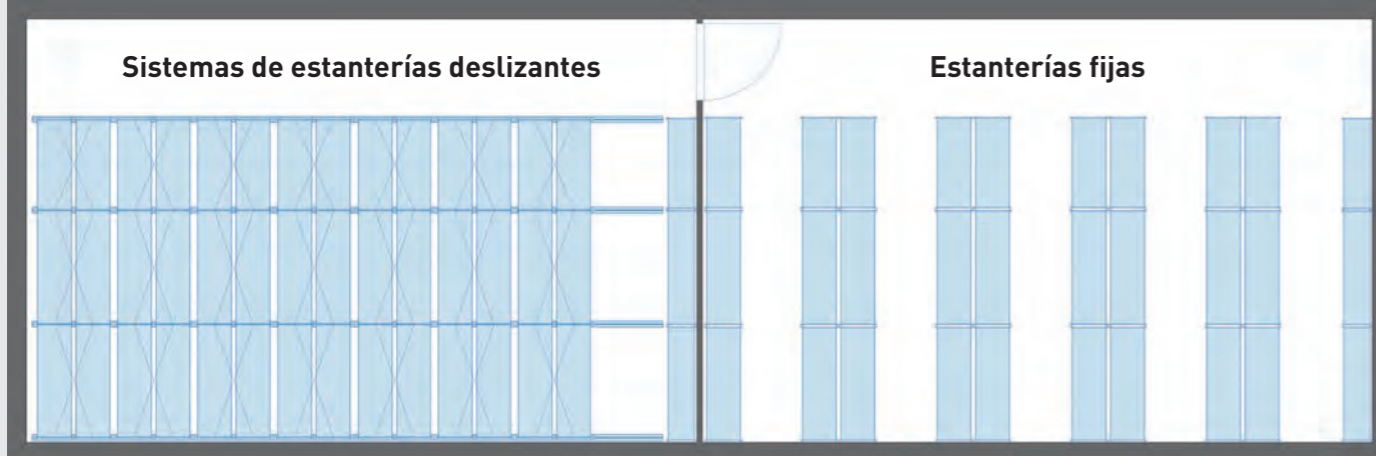


Hasta un 100 % más de superficie de almacenaje

## Sistemas de estanterías deslizantes: ¿por qué merece la pena invertir en ellos?

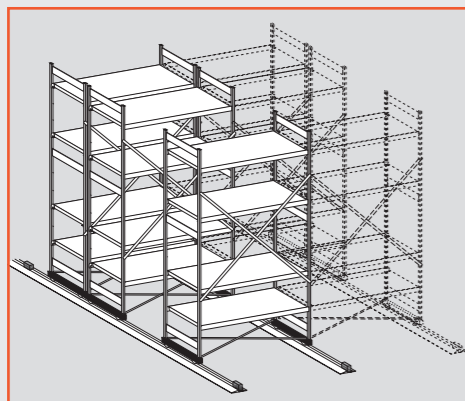
La movilidad de los sistemas de estanterías deslizantes, a diferencia de las estanterías fijas, permite crear **hasta un 100 % más de superficie de estanterías...** ¡para el mismo tamaño de almacén! Este gran ahorro de espacio **siempre justifica un sistema de estanterías deslizantes**, aunque los costes de inversión sean inicialmente más elevados.

Sobre todo **las cámaras frigoríficas son extremadamente caras**, por lo que un óptimo aprovechamiento del espacio se traduce en un verdadero ahorro de dinero.



Adapte su sistema de estanterías deslizantes a sus necesidades con los distintos elementos de las estanterías fijas (soportes y estantes) **de las series Norm 5, 25, 12 y 20**.

Solamente tiene que montarlos sobre rieles de suelo, **sin necesidad de herramientas especiales**, y convertirlos así en elementos móviles. Las estanterías pueden deslizarse sobre los rieles de forma segura y sin gran esfuerzo.



### Un sistema de estanterías deslizantes consta como mínimo de:

1. Soportes de estantería y estantes, riostras en cruz (ver elementos de estantería fija en la pág. 28)
2. 2 rieles de suelo
3. 4 topes finales de riel
4. 2 patines
5. 1 riostra en cruz horizontal para unir los patines

El sistema de estanterías deslizantes puede ampliarse a los siguientes valores máximos:

- Tres módulos de estantería yuxtapuestos
- Ancho total máximo de 3.600 mm
- Carga máxima de 2.000 kg por unidad deslizante
- Ancho de pasillo: mín. 750 mm, máx. 1.000 mm

## Riel de suelo

		Medidas P x H mm	N.º art.
	Su diseño plano facilita el paso de carros de transporte tradicionales.	160 x 17	<b>0120810</b>
		83 x 23	<b>0120910</b>

Fabricación en acero inoxidable. Riel de suelo especialmente perfilado para alojar los patines. Fácil instalación, simplemente ubicándolo en el suelo sin necesidad de atornillarlo a este. Según las necesidades, los modelos de fabricación estándar de 1.000 mm, 1.500 mm y 2.500 mm se pueden prolongar acoplándolos con elementos de unión. Las longitudes específicas se sirven por encargo.

## Tope final de riel de suelo

		Para altura de riel de suelo mm	N.º art.
		17	<b>0120922</b>
		23	<b>0120917</b>

Fabricación en acero inoxidable y plástico.

## Patín (para sistemas de estanterías de las series Norm 5, 25, 20, 12)

	Para profundidad de soporte de estantería mm	Profundidad efectiva mm	N.º art.
	1 x 600	638	<b>0120932</b>
	2 x 400	852	<b>0120952</b>
	2 x 500	1.052	<b>0120962</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para alojar las estanterías utilizadas, 2 ruedas de latón con rodamientos de bolas en cada unidad (ruedas especiales Hupfer).

## Freno de bloqueo de accionamiento con el pie

		Medidas A x P x H mm	N.º art.
		210 x 75 x 53	<b>0120811</b>

Para montar en el patín.

## Riostra en cruz horizontal para los patines

		Para ancho de estantería mm	N.º art.
		600	<b>0120943</b>
		700-1.500	<b>0120942</b>

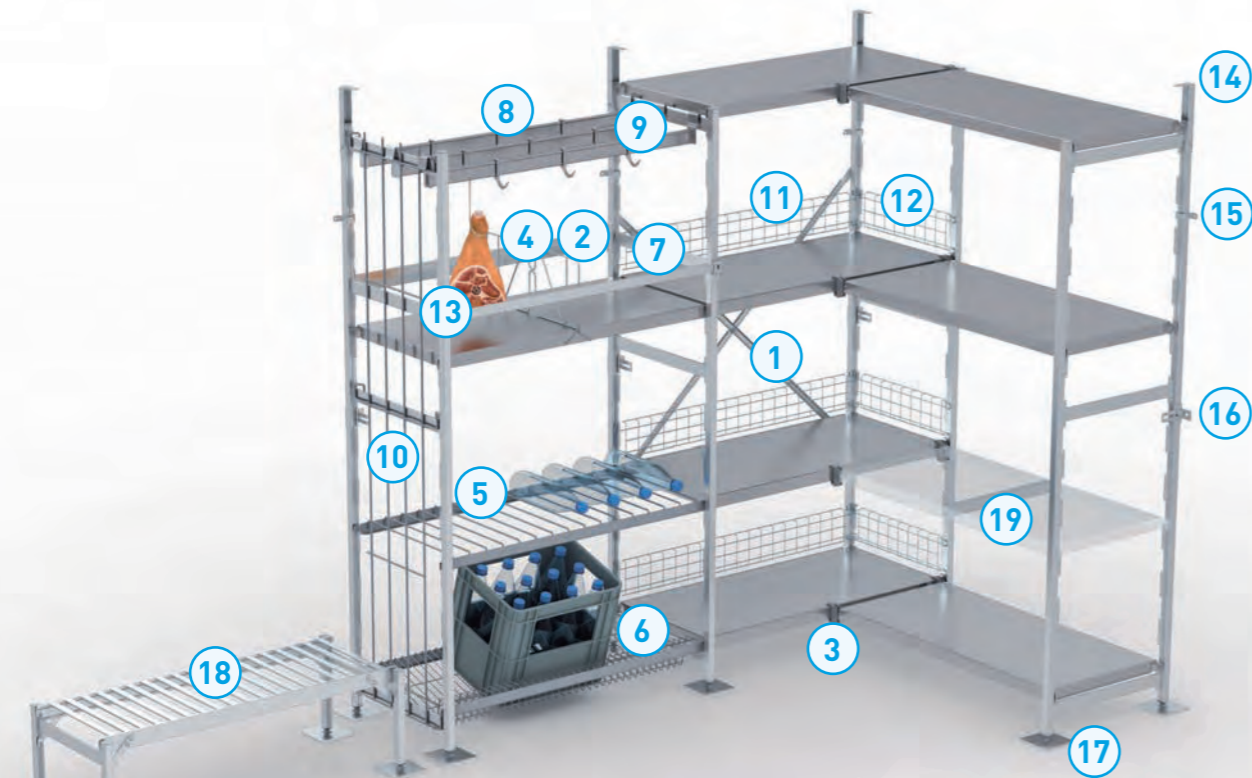
Fabricación en acero inoxidable. Para conectar los patines.





Sitio web

Más detalles del producto







**Flexibilidad por encima del aspecto**

Nuestros accesorios pueden adaptarse de forma flexible a los distintos sistemas de estantería. Tenga en cuenta que el material y el color pueden no coincidir con el sistema de estanterías que haya elegido.

- 1 Riostra en cruz, pág. 36.
- 2 Unión longitudinal, pág. 37.
- 3 Clips de unión en ángulo, pág. 37.
- 4 Separador de compartimentos, pág. 37.
- 5 Estante para botellas, pág. 38.
- 6 Estante para cajas, pág. 38.
- 7 Soporte para colgar barras charcuteras, pág. 38.
- 8 Barras charcuteras, pág. 38.
- 9 Gancho deslizante para barra charcutera, pág. 39.
- 10 Seguro contra deslizamiento lateral, pág. 39.
- 11 Seguro contra deslizamiento longitudinal, pág. 39.
- 12 Rejilla lateral, pág. 39.
- 13 Barandilla, soporte para la barandilla, pág. 39, 40.
- 14 Fijación al techo y al suelo, pág. 40.
- 15 Sujeción en la pared, pág. 40.
- 16 Sujeción a la pared con zócalos, pág. 40.
- 17 Platina de distribución de presión, pág. 41.
- 18 Plataforma baja enrejada, pág. 41.
- 19 Viga de refuerzo, pág. 41.

- Estante de alambre para recipientes GN, pág. 38.
- Módulo de armario con cerradura, pág. 41.

**Riostra en cruz**

Modelo	Apto para	N.º art.
 Riostra en cruz de aluminio	Norm 12, 20	0203062
 Riostra en cruz de acero inoxidable	Norm 5, 25	0103072
 Riostra en cruz de acero inoxidable	Norm 35	0126602
 Riostra en cruz de acero inoxidable para montaje adosado por la espalda	Norm 5, 12, 20, 25	0103082

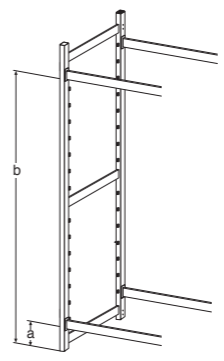
Ajustable a cualquier ancho de estante.

Encontrará **más información** sobre la necesidad y el uso de una riostra en cruz en la pág. 12.

**Una para todas**





Nuestra riostra en cruz se puede instalar en todas nuestras estanterías de cualquier anchura.

**Unión longitudinal: una alternativa a la riostra en cruz**

Modelo	Apto para	Ancho mm	N.º art.
Datos para pedidos: a = distancia hasta suelo de la 1.ª unión longitudinal b = distancia hasta suelo de la 2.ª unión longitudinal 	Norm 20, 12 Material: aluminio	600	0217022
		700	0217029
		800	0217023
		900	0217024
		1.000	0217025
		1.200	0217026
		1.300	0217030
		1.400	0217027
		1.500	0217028
	Norm 5, 25 Material: acero inoxidable	600	0117022
		700	0117030
		800	0117023
		900	0117024
		1.000	0117025
		1.200	0117026
Norm 35 Material: acero inoxidable	900	0114074	
	1.000	0114075	
	1.300	0114080	

El montaje en ángulo no es posible en estanterías con unión longitudinal.


**Clips de unión en ángulo**

Modelo	Tipo de estante	Apto para	N.º art.
	Para estantes de alambre	Norm 5	0103122
	Para estantes de parrilla y estantes ciegos de plástico	Norm 12	0603139
	Para estantes ciegos, estantes de parrilla Norm 20 y estantes de chapa perforada Norm 5	Norm 5, 20, 25	0203126
	Doble clip de unión en ángulo para unir una barra charcutera a un estante de parrilla o un estante de chapa ciego	Norm 20	0211056

Para procedimientos de montaje en ángulo. El montaje en ángulo no es posible con las estanterías Norm 35.

En la pág. 13 encontrará **más información** sobre las medidas en caso de utilizar clips de unión en ángulo.

**Separadores de compartimentos para estantes de chapa ciega**


Modelo	Para ancho de estante mm	Para profundidad de estante mm	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	600-1.000	600	Norm 5, 20	558 x 100 x 210	7504220
	600-1.000	500		458 x 100 x 210	7504221
	1.200-1.500	600		558 x 100 x 219	7506197
	1.200-1.500	500		458 x 100 x 219	7506198
	700-1.300	600	Norm 25*	558 x 100 x 210	7504220
	700-1.300	500		458 x 100 x 210	7504221

Fabricación en acero inoxidable.

\*No apto para estantes de rejilla ni estantes de alambre.




## Estante para botellas

Modelo	Apto para	Capacidad para botellas de 0,75 y 1,0 litros (aprox.)		Medidas A x P mm	N.º art.
		Unidades	Unidades, apiladas en 2 niveles		
	Norm 5, 12, 20, 25	6	11	800 x 500	<b>0104072</b>
		8	15	1.000 x 500	<b>0104082</b>

Fabricación en acero inoxidable plastificado en gris plateado. Carga por estante 100 kg, no apto para montaje en ángulo.

## Estante para cajas

Modelo	Apto para	Capacidad Unidades	Medidas A x P mm	N.º art.
	Norm 5, 12, 20, 25	3 cajas de bebidas	1.000 x 500	<b>0104052</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. Carga por estante 100 kg, no apto para montaje en ángulo.


## Estante de alambre para tapa GN

Modelo	Apto para	Capacidad Unidades			Medidas A x P mm	N.º art.
		Tapa GN 1/1	Tapa GN 1/2	Tapa GN 1/3		
	Norm 5, 12, 20, 25	23	46	69	1.000 x 600	<b>0130492</b>
		28	56	84	1.200 x 600	<b>0130432</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.


## Soporte para colgar (para alojar una barra charcutera)

Solo en Hupfer

Modelo		Material	Para profundidad de soporte de estantería 300 mm	Para profundidad de soporte de estantería 400 mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	Norm 12, 20	Aluminio	<b>0221862</b>	<b>0221872</b>	<b>0221892</b>	<b>0221902</b>
	Norm 5	Acero inoxidable	<b>0123582</b>	<b>0123592</b>	<b>0123602</b>	<b>0123612</b>
					Para profundidad de soporte de estantería 510 mm	Para profundidad de soporte de estantería 610 mm
	Norm 35	Acero inoxidable			<b>0126502</b>	<b>0126512</b>


Para alojar una barra charcutera, también para asegurar lateralmente los productos almacenados.

## Barra charcutera

Modelo	Apto para	Material	Para ancho de estantería mm	N.º art.
	Norm 5, 12, 20, 35	Aluminio	600	<b>0203162</b>
			700	<b>0203232</b>
			800	<b>0203172</b>
			900	<b>0203182</b>
			1.000	<b>0203192</b>
			1.200	<b>0203202</b>
			1.300	<b>0203242</b>
			1.400	<b>0203212</b>
			1.500	<b>0203222</b>


Soporte universal de 45 x 10 mm, para colgar entre dos soportes de estantería, para alojar ganchos.

## Gancho deslizante para barra charcutera

Modelo	Apto para	N.º art.
	Deslizar sobre una barra charcutera para almacenar, por ejemplo, alimentos para colgar	<b>0306652</b>


Fabricación en aluminio. Posibilidad de uso continuado en cámaras frigoríficas y de congelación.

## Rejilla lateral (para protección en los lados cortos)

Modelo		Para profundidad de soporte de estantería mm	N.º art.
		400	<b>0117401</b>
		500	<b>0117402</b>
		600	<b>0117403</b>


Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.

## Seguro contra deslizamiento lateral (para colocar entre dos soportes de estantería en el lado ancho de un estante)

Modelo	Apto para	Para ancho de estantería mm	N.º art.
	Norm 5,12, 20, 25	600	<b>0117411</b>
		700	<b>0117418</b>
		800	<b>0117412</b>
		900	<b>0117413</b>
		1.000	<b>0117414</b>
		1.200	<b>0117415</b>
		1.300	<b>0117419</b>
		1.400	<b>0117416</b>
		1.500	<b>0117417</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.


## Seguro contra deslizamiento lateral (para colocar en los soportes de estantería)

Modelo	Apto para	Para soportes de estantería H x P mm	N.º art.
	Norm 5, 25	1.800 x 500	<b>0130451</b>
		1.800 x 600	<b>0130452</b>
		2.000 x 500	<b>0130453</b>
		2.000 x 600	<b>0130454</b>
	Norm 12, 20	1.800 x 500	<b>0204104</b>
		1.800 x 600	<b>0204105</b>
		2.000 x 500	<b>0204106</b>
		2.000 x 600	<b>0204107</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.


## Barandilla (para asegurar longitudinalmente los productos almacenados)

Solo en Hupfer

Modelo	Apto para	Para ancho de estantería mm	N.º art.
	Norm 5, 12, 20, 25	600	0115242
		700	0115241
		800	0115243
		900	0115244
		1.000	0115245
		1.200	0115246
		1.300	0115249
		1.400	0115247
		1.500	0115248

Fabricación en acero inoxidable. Incluye tapas de plástico en los extremos. No admite el montaje en ángulo.


## Soporte para la barandilla

Modelo	Apto para	N.º art.
	Norm 5,12, 20, 25	0115252

Fabricación en acero inoxidable. Para uso con barandilla. Altura ajustable gradualmente. No admite el montaje en ángulo.

## Fijación al techo o al suelo para soportes de estantería

Solo en Hupfer

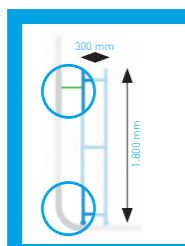
Modelo	Apto para	N.º art.
	Norm 5,12, 20, 25	0103152

Fabricación en acero inoxidable. Para asegurar adicionalmente las estanterías. Sin elementos de fijación.

## Sujeción en la pared para soportes de estantería

Modelo	Apto para	Material	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Norm 12, 20	Acero inoxidable	77 x 40 x 18	0116036
	Norm 5	Acero inoxidable	77 x 36 x 18	0116032
	Norm 35	Acero inoxidable	82 x 41 x 18	0116033
	Todas las series Norm	Tornillo de fijación DIN 571 A2 Ø 5 x 40 mm		0116037
		Tornillo de fijación DIN 571 Ø A2 5 x 50 mm		0116038

Fabricación en acero inoxidable. La sujeción en la pared no incluye tornillos de fijación.




### Importante:

Cuando la altura de la estantería supera 5 veces la profundidad de la misma, es obligatorio instalar un seguro antivuelco en la pared.


Fuente: Regulación de las asociaciones profesionales de Alemania (BGN)

## Sujeción a la pared con zócalos para soportes de estantería

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Norm 5, 12, 20, 25	85 x 68 x 58	0116031
	Todas las series Norm	Tornillo de fijación DIN 571 A2 Ø 5 x 40 mm	0116037
		Tornillo de fijación DIN 571 Ø A2 5 x 50 mm	0116038

Fabricación en acero inoxidable. Para soportes de estantería en paredes con zócalo. La sujeción a la pared con zócalos no incluye tornillos de fijación.



## Platina de distribución de presión

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Todas las series Norm	115 x 115 x 6	0203142

Fabricación en aluminio.


## Plataforma baja enrejada

Solo en Hupfer

Modelo	Material	Carga por estante con distribución uniforme de la carga kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Aluminio	200	1.000 x 505 x 305	0203422
		200	1.000 x 605 x 305	0203442
		160	1.200 x 505 x 305	0203412
		160	1.200 x 605 x 305	0203432
	Acero inoxidable	200	1.000 x 550 x 300	0114452
		200	1.200 x 550 x 300	0114492


Para automontaje.

## Viga de refuerzo para estantes

Modelo	Apto para	Para profundidad de soporte de estantería mm	N.º art.
	Estantes de chapa ciega Norm 5, 20, 25	300	0102099
		400	0102100
		500	0102101
		600	0102102

Fabricación en acero inoxidable. Aumenta la estabilidad superficial de los estantes. No apto en la serie Norm 20 para anchos de estantería de 1.400 mm y 1.500 m.

## Módulo armario con cerradura

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Norm 5, 12, 20, 25 Solo para estantes de 1.000 x 500 mm	1.009 x 538 x 1.802	0219000

Fabricación en aluminio. Incluye soporte de estantería de 1.800 x 500 mm (H x P). Para cualquier estante de 1.000 x 500 mm (A x P) de las series Norm 5, 12, 20 y 25 exclusivamente. Techo ciego. Revestimiento lateral y trasero perforado para una óptima circulación del aire. Puertas batientes con relleno de plexiglás y cierre magnético, así como argollas para introducir un candado. Patas roscadas de altura ajustable.



# ESTANTERÍAS MÓVILES



Sitio web

Más detalles del producto

## El almacén rodante

Una estantería móvil de alta calidad. En el suministro, el almacén o la cocina... Sin parar, sin recoger y reordenar, sin reembalar los productos de almacén.

## El más limpio:

Limpieza a fondo muy sencilla, incluso en el rincón más inaccesible de su almacén. Solo tiene que desplazar la estantería móvil.

## Embalaje compacto

Este carro estantería es desmontable y se suministra de forma segura y ocupando poco espacio.

## CARROS ESTANTERÍA DESMONTABLES (ACERO INOXIDABLE)

### Carro estantería desmontable, altura 900 mm

Modelo	Nombre del modelo	Para tamaño de estante mm	Distancia entre guías mm	Capacidad de carga total kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/Z 10-5/900	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 900	<b>0121390</b>
	RTW/Z 10-6/900	1.000 x 600			1.075 x 675 x 900	<b>0121391</b>
	RTW/Z 12-5/900	1.200 x 600			1.275 x 575 x 900	<b>0121392</b>
	RTW/Z 12-6/900	1.200 x 600			1.275 x 675 x 900	<b>0121393</b>
	RTW/Z 13-5/900	1.300 x 500			1.375 x 575 x 900	<b>0121414</b>
	RTW/Z 13-6/900	1.300 x 600			1.375 x 675 x 900	<b>0121415</b>
	RTW/Z 14-5/900	1.400 x 500			1.475 x 575 x 900	<b>0121394</b>
	RTW/Z 14-6/900	1.400 x 600			1.475 x 675 x 900	<b>0121395</b>

Fabricación en acero inoxidable. No incluye estantes. Ver estantes en la página 29. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión.

### Carro estantería desmontable, altura 1.200 mm

Modelo	Nombre del modelo	Para tamaño de estante mm	Distancia entre guías mm	Capacidad de carga total kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/Z 10-5/1200	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 1.200	<b>0121403</b>
	RTW/Z 10-6/1200	1.000 x 600			1.075 x 675 x 1.200	<b>0121404</b>
	RTW/Z 12-5/1200	1.200 x 500			1.275 x 575 x 1.200	<b>0121405</b>
	RTW/Z 12-6/1200	1.200 x 600			1.275 x 675 x 1.200	<b>0121406</b>
	RTW/Z 13-5/1200	1.300 x 500			1.375 x 575 x 1.200	<b>0121416</b>
	RTW/Z 13-6/1200	1.300 x 600			1.375 x 675 x 1.200	<b>0121417</b>
	RTW/Z 14-5/1200	1.400 x 500			1.475 x 575 x 1.200	<b>0121409</b>
	RTW/Z 14-6/1200	1.400 x 600			1.475 x 675 x 1.200	<b>0121410</b>

Fabricación en acero inoxidable. No incluye estantes. Ver estantes en la página 29. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión.

### Carro estantería desmontable, altura 1.652 mm

Modelo	Nombre del modelo	Para tamaño de estante mm	Distancia entre guías mm	Capacidad de carga total kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/Z 10-5/1652	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 1.652	<b>0123092</b>
	RTW/Z 10-6/1652	1.000 x 600			1.075 x 675 x 1.652	<b>0123093</b>
	RTW/Z 12-5/1652	1.200 x 500			1.275 x 575 x 1.652	<b>0123094</b>
	RTW/Z 12-6/1652	1.200 x 600			1.275 x 675 x 1.652	<b>0123095</b>
	RTW/Z 13-5/1652	1.300 x 500			1.375 x 575 x 1.652	<b>0121418</b>
	RTW/Z 13-6/1652	1.300 x 600			1.375 x 675 x 1.652	<b>0121419</b>
	RTW/Z 14-5/1652	1.400 x 500			1.475 x 575 x 1.652	<b>0123096</b>
	RTW/Z 14-6/1652	1.400 x 600			1.475 x 675 x 1.652	<b>0123097</b>

Fabricación en acero inoxidable. No incluye estantes. Ver estantes en la página 29. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión.

## CARROS ESTANTERÍA SOLDADOS (ACERO INOXIDABLE)

### Carros estantería soldados de fabricación reforzada.

#### El más versátil

Suministros, almacén, cocina, limpieza... La solución versátil para ayudarle en cualquier lugar.

#### Protección perimetral

La sólida protección perimetral contra golpes aumenta la resistencia.



#### Gran capacidad de carga

Estabilidad extrema para cargas de hasta 400 kg. Para las cargas más pesadas.

#### Tensión corporal

Las uniones longitudinales soldadas aumentan aún más la estabilidad del cuerpo.

#### Ruedas robustas

Para un chasis todavía más estable, las ruedas van fijadas con platinas atornillables.

Carga pesada

### Carro estantería soldado de fabricación reforzada

Modelo	Nombre del modelo	Para tamaño de estante mm	Distancia entre guías mm	Capacidad de carga total kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/S 10-5/1800	1.000 x 500	190	400	1.065 x 563 x 1.800	<b>0109642</b>
	RTW/S 10-6/1800	1.000 x 600			1.065 x 663 x 1.800	<b>0109702</b>
	RTW/S 12-5/1800	1.200 x 500			1.265 x 563 x 1.800	<b>0109672</b>
	RTW/S 12-6/1800	1.200 x 600			1.265 x 663 x 1.800	<b>0109732</b>

Fabricación en acero inoxidable. No incluye estantes. Ver estantes en la página 29. Fabricación soldada. 4 ruedas giratorias de 160 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión.


### Carro estantería para componentes del sistema, soldado

Modelo	Nombre del modelo	Superficie de almacenaje mm	Número de estantes Unidades	Distancia entre guías mm	Capacidad de carga total kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/ST 12-5/1.800	1.150 x 500	4	400	200	1.275 x 625 x 1.800	<b>0121625</b>

Fabricación en acero inoxidable. Incluye 4 estantes de alambre soldados de 1.200 x 500 mm. Para aproximadamente 60-80 piezas modulares superiores e inferiores. 4 ruedas giratorias, ø 125 mm, con sujeción por vástago, dos de ellas con freno y bloqueo total.

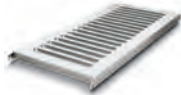
## ESTANTES PARA CARROS ESTANTERÍA

### Estante de chapa ciega para RTW/Z y RTW/S

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0102672</b>	<b>0102682</b>
	1.200	<b>0102742</b>	<b>0102752</b>
	1.300	<b>0102772</b>	<b>0102872</b>
	1.400	<b>0102812</b>	<b>0102822</b>

Fabricación en acero inoxidable. El RTW/S solo admite estantes de 1.000 mm y 1.200 mm.

### Estante de chapa perforada para RTW/Z y RTW/S

Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0101775</b>	<b>0101785</b>
	1.200	<b>0101845</b>	<b>0101855</b>
	1.300	<b>0101935</b>	<b>0101945</b>
	1.400	<b>0101917</b>	<b>0101927</b>

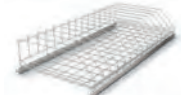
Fabricación en acero inoxidable. El RTW/S solo admite estantes de 1.000 mm y 1.200 mm.

### Estante de alambre para RTW/Z y RTW/S

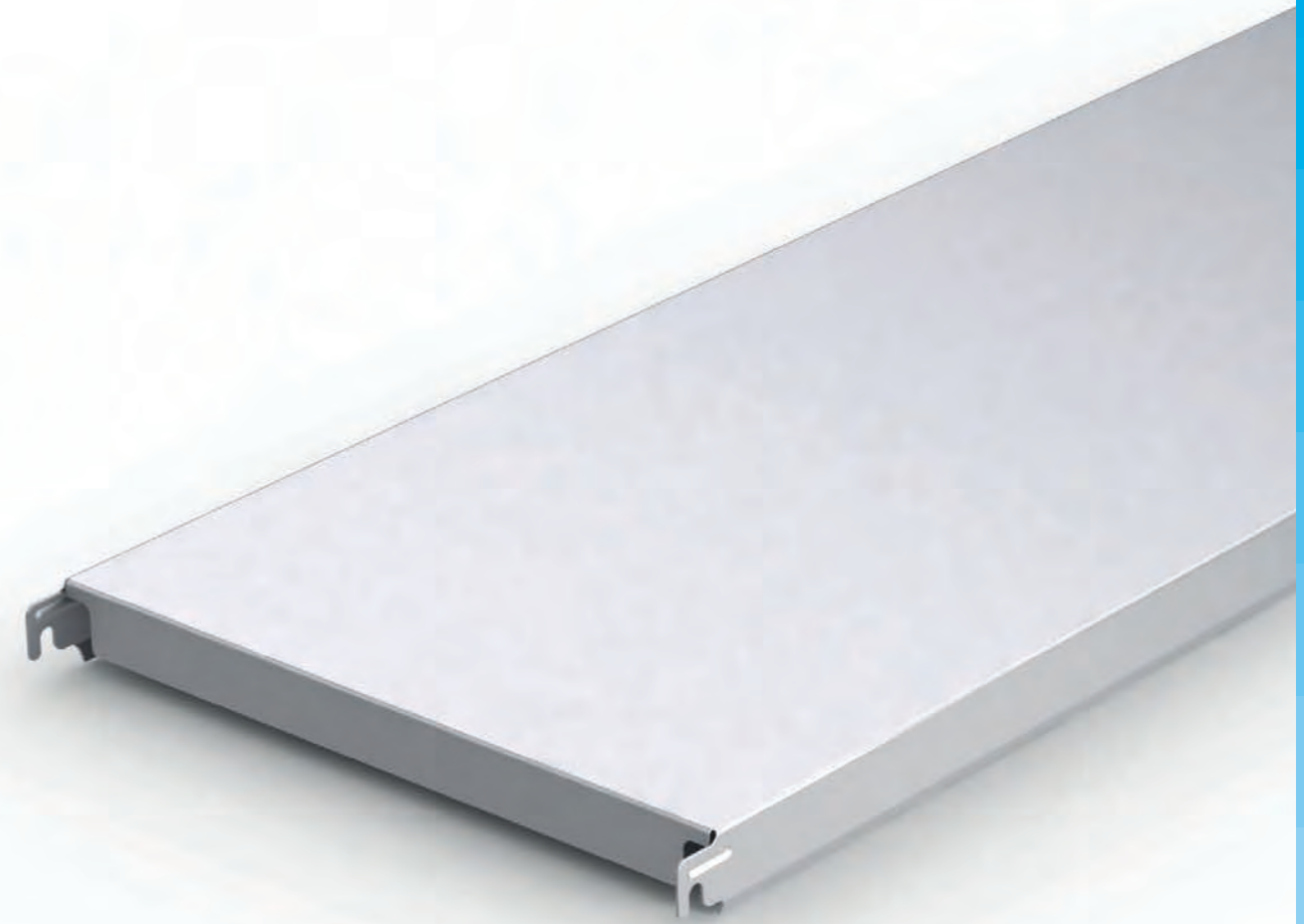
Modelo	Ancho mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0101772</b>	<b>0101782</b>
	1.200	<b>0101842</b>	<b>0101852</b>
	1.300	<b>0101932</b>	<b>0101942</b>
	1.400	<b>0101912</b>	<b>0101922</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. El RTW/S solo admite estantes de 1.000 mm y 1.200 mm.

### Estante de alambre para tapa GN para RTW/Z y RTW/S

Modelo	Ancho mm	Capacidad			Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
		Tapa GN 1/1	Tapa GN 1/2	Tapa GN 1/3	
	1.000	23	46	69	<b>0130492</b>
	1.200	28	56	84	<b>0130432</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.





## ESTANTERÍA MÓVIL – ALUMINIO

Espacios fáciles de limpiar gracias a las ruedas que permiten apartar cómodamente la estantería móvil. Para las distancias largas, ya están los carros estantería.

### Estantería móvil, desmontable

Modelo	Nombre del modelo	Estantes adecuados A x P mm	Capacidad de carga total kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RG-VRZ 10/5/1643	1.000 x 500	200	1.035 x 539 x 1.643	<b>0223015</b>
	RG-VRZ 10/6/1643	1.000 x 600	200	1.035 x 639 x 1.643	<b>0223017</b>
	RG-VRZ 12/5/1643	1.200 x 500	200	1.235 x 539 x 1.643	<b>0223016</b>
	RG-VRZ 12/6/1643	1.200 x 600	200	1.235 x 639 x 1.643	<b>0223018</b>
	RG-VRZ 13/5/1643	1.300 x 500	200	1.335 x 539 x 1.643	<b>0223061</b>
	RG-VRZ 13/6/1643	1.300 x 600	200	1.335 x 639 x 1.643	<b>0223062</b>
	RG-VRZ 15/5/1643	1.500 x 500	200	1.535 x 539 x 1.643	<b>0223027</b>
	RG-VRZ 15/6/1643	1.500 x 600	200	1.535 x 639 x 1.643	<b>0223026</b>

Fabricación en aluminio. Desmontable. Puede desplazarse fácilmente para llevar a cabo las tareas de limpieza. No incluye estantes. Ver estantes en la página 29. 4 ruedas giratorias de plástico de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión.

### Estante de aluminio ciego, desmontable, para estantería móvil

Modelo	Altura mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0202672</b>	<b>0202682</b>
	1.200	<b>0202742</b>	<b>0202752</b>
	1.300	<b>0202802</b>	<b>0202832</b>
	1.500	<b>0202882</b>	<b>0202892</b>

Fabricación en aluminio.

### Estante de parrilla de aluminio, desmontable, para estantería móvil

Modelo	Altura mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0201772</b>	<b>0201782</b>
	1.200	<b>0201842</b>	<b>0201852</b>
	1.300	<b>0201902</b>	<b>0201932</b>
	1.500	<b>0201982</b>	<b>0201992</b>

Fabricación en aluminio.

### Estante de plástico ciego, desmontable, para estantería móvil

Modelo	Altura mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0602679</b>	<b>0602689</b>
	1.200	<b>0602749</b>	<b>0602759</b>
	1.300	<b>0602369</b>	<b>0602379</b>
	1.500	<b>0602889</b>	<b>0602899</b>

Fabricación con segmentos de poliestireno. Fácil de limpiar, apto para instalación de lavado.

### Estante de plástico perforado, desmontable, para estantería móvil

Modelo	Altura mm	Para profundidad de soporte de estantería 500 mm	Para profundidad de soporte de estantería 600 mm
	1.000	<b>0601779</b>	<b>0601789</b>
	1.200	<b>0601849</b>	<b>0601859</b>
	1.300	<b>0601369</b>	<b>0601379</b>
	1.500	<b>0601989</b>	<b>0601999</b>

Fabricación con segmentos de poliestireno. Fácil de limpiar, apto para instalación de lavado.

### Estante para botellas, desmontable, para estantería móvil

Modelo	Ancho mm	Capacidad para botellas de 0,75 y 1,0 litros (aprox.)		Para profundidad de soporte de estantería mm	N.º art.
		Un nivel Unidades	Dos niveles, apilados Unidades		
	1.000	8	15	500	<b>0104082</b>

Fabricación en acero inoxidable plastificado en gris plateado. No admite el montaje en ángulo. 100 kg de carga por estante con distribución uniforme de la carga.

### Estante para cajas, desmontable, para estantería móvil

Modelo	Ancho mm	Capacidad Unidades	Para profundidad de soporte de estantería mm	N.º art.
	1.000	3 cajas de bebidas	500	<b>0104052</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.



# ESTANTES MURALES



Sitio web

Más detalles del producto


**El complemento perfecto:** los estantes murales convierten cualquier rincón en una superficie de almacenamiento.

Elija entre el montaje directamente en la pared o los estantes murales con guías regulables, que permiten ajustar la altura de los estantes sin necesidad de herramientas.

## Carga por estante


Profundidad mm	Carga por estante con distribución uniforme de la carga en kg/metro lineal
300	45
400	60

## Guía regulable para el montaje en la pared: para alojar soportes de estante mural

Modelo	Estantes que admite	Longitud mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	2	740	60 x 25 x 740	<b>0163432</b>
	3	1.200	60 x 25 x 1.200	<b>0163433</b>


Fabricación en acero inoxidable, ¡sin elementos de fijación! 3 perforaciones. Distancia entre guías: 75 mm.

## Soporte de estante mural para guía regulable: para alojar estantes Norm 5/20

Modelo	Para profundidad de estante mm	N.º art.
	300	<b>0163461</b>
	400	<b>0163462</b>


Fabricación en acero inoxidable. Consulte los estantes adecuados de Norm 5 y 20 a partir de la pág. 29.

## Soporte de estante mural para guía regulable: para alojar estantes de apoyo

Modelo	Para profundidad de estante mm	N.º art.
	Hasta 1.400 mm de longitud = 2 soportes A partir de 1.500 mm de longitud = 3 soportes	300 <b>0163434</b>
		400 <b>0163435</b>

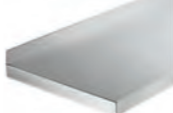
Fabricación en acero inoxidable.

## Soporte de estante mural para montaje directo en la pared: para alojar estantes de apoyo

Modelo	Profundidad del estante mm	N.º art.
		300 <b>0163436</b>
		400 <b>0163437</b>


Fabricación en acero inoxidable. Sin elementos de fijación.

## Estante de apoyo: para alojar sobre soportes de estante murales

Modelo	Ancho mm	Para profundidad 300 mm	Para profundidad 400 mm
	600	<b>0163422</b>	<b>0163427</b>
	800	<b>0163423</b>	<b>0163428</b>
	1.000	<b>0163424</b>	<b>0163429</b>
	1.200	<b>0163425</b>	<b>0163430</b>
Otros anchos previa solicitud.	1.400	<b>0163426</b>	<b>0163431</b>


Fabricación en acero inoxidable. Parte posterior con remate de 40 mm de altura.

## Soporte de estante mural para guía regulable: para alojar estantes tubulares

Modelo	Apto para	Profundidad del estante mm	Ubicación	N.º art.
	4 estantes tubulares	300	Izquierda	<b>0163463</b>
		300	Centro	<b>0163464</b>
		300	Derecha	<b>0163465</b>
	5 estantes tubulares	400	Izquierda	<b>0163466</b>
		400	Centro	<b>0163467</b>
		400	Derecha	<b>0163468</b>

Fabricación en acero inoxidable.

## Estante tubular: para alojar sobre soportes de estante murales

Modelo	Ancho mm	Para profundidad 300 mm	Para profundidad 400 mm
	Todos los anchos	<b>Previa solicitud</b>	<b>Previa solicitud</b>

Fabricación en acero inoxidable.





Pág. 70



### Carros de guías

Gran espacio de almacenamiento en una superficie pequeña.

Pág. 78



### Carro de recogida de bandejas TAWALU, aluminio

Nuestro carro de recogida, ligero y visualmente atractivo.

Pág. 88



### Carro de recogida de bandejas TAWEDEL, acero inoxidable

Carro de recogida fabricado en acero inoxidable: extraordinariamente robusto y elegante.

Pág. 52



### Carros de servicio

Nuestros todoterreno, disponibles en los tamaños más comunes.

Pág. 60



### Carros de recogida

Los más manejables para las tareas de recogida.

Pág. 62



### Carros de servicio

Nuestra solución para el servicio de desayunos y meriendas.

Pág. 91



### Soluciones de transporte de cestas

Para transportar cestas fácilmente.

Pág. 93



### Carros de plataforma

Solución de transporte para todo, por mucho que nos pese.

Pág. 95



### Otras soluciones de transporte

Descubra nuestros aparatos de transporte.

Pág. 64



### Carros para condimentos y cucharones

Una solución especial para un requisito especial.

Pág. 65



### Soluciones de transporte de cubiertos

Nuestra opción más versátil: una solución para numerosas aplicaciones.

Pág. 68



### Carros portaplatos

Para transportar platos fácilmente.

Pág. 99



### Variantes de ruedas

Una amplia gama de ruedas, para cualquier aplicación.





Sitio web

Más detalles del producto



**Planificación personalizada**  
Nuestros productos pueden adaptarse individualmente a sus necesidades. No dude en ponerse en contacto con nosotros.

Características generales de nuestros carros de servicio



**Alta estabilidad**

Las soldaduras continuas estabilizan el cuerpo de los carros de servicio.



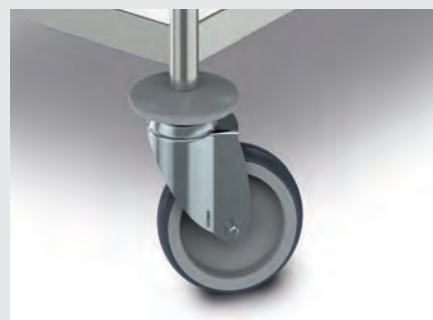
**Higiene**

Los pliegues lisos y sin cavidades de las superficies de los estantes permiten una fácil limpieza.



**Silencio**

Los estantes insonorizados se incluyen de serie, mientras que las ruedas de comportamiento neumático son opcionales.



**Protección perimetral**

los discos parachoque protegen en caso de colisión.



**Material de alta calidad**

Gracias al uso del mejor acero inoxidable.



**Fácil maniobrabilidad**

Gracias a las manijas de empuje integradas en los marcos tubulares de ambos lados.



**Carros de servicio**

Un clásico para cualquier uso.



Carga pesada

**Carros de servicio reforzados**

Para una máxima robustez.



Ergonomía

**Carros de servicio Ergo**

Para un trabajo saludable.

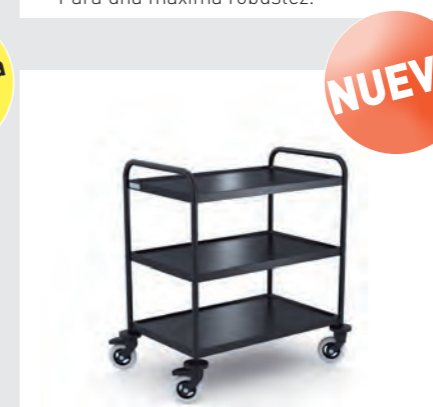


Carga pesada

Ergonomía

**Carros de servicio reforzados Ergo**

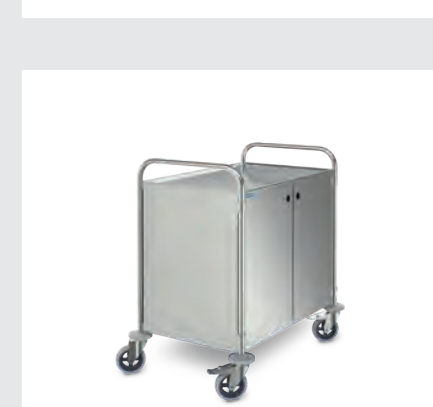
Nuestra solución "todo en uno".



NUEVO

**Carros de servicio Solid Black**

Un diseño de primera clase que atrae las miradas.



**Carros de servicio cerrados**





Perfectamente adecuados para la zona de comensales.



## CARROS DE SERVICIO

- Estables: soldaduras continuas.
- Higiénicos: pliegues lisos y sin cavidades en las superficies de los estantes.
- Silenciosos: estantes amortiguados.
- Manejo sencillo: manijas de empuje integradas en el marco tubular.

### Carros de servicio SW, modelo estándar

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SW 6x4/2	600 x 400	800	538	80	695 x 495 x 900	0124002
	SW 8x5/2	800 x 500	850	591	80	895 x 595 x 950	0111932
	SW 10x6/2	1.000 x 600	850	591	80	1.095 x 695 x 950	0112052
	SW 6x4/3	600 x 400	800	252	120	695 x 495 x 900	0124012
	SW 8x5/3	800 x 500	850	278	120	895 x 595 x 950	0111962
	SW 10x6/3	1.000 x 600	850	278	120	1.095 x 695 x 950	0112082
	SW 8x5/4	800 x 500	1.168	278	150	895 x 595 x 1.265	0111992
	SW 10x6/4	1.000 x 600	1.168	278	150	1.095 x 695 x 1.265	0112112
	SW 8x5/5	800 x 500	1.480	278	150	895 x 595 x 1.575	0112022
	SW 10x6/5	1.000 x 600	1.480	278	150	1.095 x 695 x 1.575	0112142

Fabricación en acero inoxidable. Estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el perímetro. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.







## CARROS DE SERVICIO REFORZADOS

- Máxima robustez: marco perimetral cerrado de perfil redondo.
- Travesaños de refuerzo adicionales.
- Fijación especialmente estable de las ruedas giratorias gracias a las platinas atornilladas por varios puntos.

**Carga pesada**

### Carros de servicio SSW, fabricación reforzada

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SSW 8x5/2	800 x 500	920	591	120	895 x 595 x 1.015	0112172
	SSW 10x6/2	1.000 x 600	920	591	120	1.095 x 695 x 1.015	0112292
	SSW 8x5/3	800 x 500	920	278	180	895 x 595 x 1.015	0112202
	SSW 10x6/3	1.000 x 600	920	278	180	1.095 x 695 x 1.015	0112322
	SSW 8x5/4	800 x 500	1.232	278	200	895 x 595 x 1.325	0112232
	SSW 10x6/4	1.000 x 600	1.232	278	200	1.095 x 695 x 1.335	0112352
	SSW 8x5/5	800 x 500	1.545	278	200	895 x 595 x 1.640	0112262
	SSW 10x6/5	1.000 x 600	1.545	278	200	1.095 x 695 x 1.640	0112382

Fabricación en acero inoxidable. Estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el perímetro. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## CARROS DE SERVICIO ERGO

- Manejo sencillo: la empuñadura de empuje elevada permite un acceso ergonómico horizontal y vertical.
- Mayor robustez: estante superior con viga de refuerzo formada por dos riostras longitudinales completamente soldadas y una riostra diagonal.

**Ergonomía**

### Carros de servicio SW ERGO

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SW 8x5/2 ERGO	800 x 500	850	591	120	1.035 x 595 x 1.270	0133703
	SW 10x6/2 ERGO	1.000 x 600	850	591	100	1.235 x 695 x 1.270	0133723
	SW 8x5/3 ERGO	800 x 500	850	278	140	1.035 x 595 x 1.270	0133713
	SW 10x6/3 ERGO	1.000 x 600	850	278	140	1.235 x 695 x 1.270	0133733

Fabricación en acero inoxidable. Estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el perímetro. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARROS DE SERVICIO REFORZADOS ERGO

- Arranque más cómodo: ruedas giratorias de grandes dimensiones.
- Ergonómicos: agarre horizontal y vertical.
- Maniobrabilidad mejorada: rueda fija central adicional.
- Alta robustez: marco perimetral de perfil redondo, fijaciones por platinas atornillables con travesaños de refuerzo y todos los estantes con vigas de refuerzo y ruedas de alta resistencia.

**Carga pesada**

**Ergonomía**

### Carros de servicio reforzados SSW ERGO

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SSW 8x5/2 ERGO	800 x 500	920	510	120	895 x 595 x 1.250	0112222
	SSW 10x6/2 ERGO	1.000 x 600	920	510	120	1.095 x 695 x 1.240	0129730
	SSW 8x5/3 ERGO	800 x 500	920	237	180	895 x 595 x 1.250	0112252
	SSW 10x6/3 ERGO	1.000 x 600	920	237	180	1.095 x 695 x 1.240	0129731

Fabricación en acero inoxidable. Estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el perímetro. 4 ruedas giratorias de 200 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total en carcasas resistentes a la corrosión y 1 rueda fija central. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARRO DE SERVICIO SOLID BLACK

### Revestimiento especial

Revestimiento robusto que repele la suciedad, a base de materiales de origen vegetal.

**NUEVO**

### Diseño de primera clase

El aparato de transporte destaca por la elegancia del color negro intenso.

### Mayor capacidad de carga

Las soldaduras especiales garantizan una extraordinaria capacidad de carga.

### Extra sólido

Los discos parachoque protegen el carro de servicio y sus instalaciones de posibles daños.

### Extra silencioso

Las ruedas de comportamiento neumático permiten un uso óptimo en las zonas abiertas al público.



### Carros de servicio Solid Black

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SW 8x5/3 Black	800 x 500	850	278	150	900 x 600 x 946	0112595

Acero inoxidable, recubrimiento negro mate. Estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el perímetro. 4 ruedas giratorias de comportamiento neumático, dos de ellas con freno y bloqueo total, ø 125 mm.





Carros de servicio cerrados GSW

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>GSW 8x5/2</b>	800 x 500	855	591	80	900 x 600 x 950	<b>0111934</b>
	<b>GSW 10x6/2</b>	1.000 x 600	855	591	80	1.100 x 700 x 950	<b>0112054</b>
	<b>GSW 8x5/3</b>	800 x 500	855	278	120	900 x 600 x 950	<b>0111964</b>
	<b>GSW 10x6/3</b>	1.000 x 600	855	278	120	1.100 x 700 x 950	<b>0112084</b>

Fabricación en acero inoxidable. Carros de servicio con revestimiento de acero inoxidable en 3 lados, 2 puertas batientes con orificios de agarre y enclavamiento magnético. Estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el perímetro. 4 ruedas giratorias con banda de rodadura antipinchazos de comportamiento neumático y mínima generación de ruido, de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Viga de refuerzo inferior

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>VUZ SW 6x4</b>	Modelos SW 6x4	575 x 397 x 29	<b>0114584</b>
	<b>VUZ SW 8x5</b>	Modelos SW 8x5	775 x 497 x 29	<b>0114582</b>
	<b>VUZ SW 10x6</b>	Modelos SW 10x6	975 x 597 x 29	<b>0114583</b>

Fabricación en acero inoxidable. Completamente soldado. Capacidad de carga ganada: 20 kg.

Barandilla por tres lados

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>GA/3-s Ø8/599/330/50 para SW 6x4</b>	599 x 330 x 50	<b>0114506</b>
	<b>GA/3-s Ø8/799/430/50 para SW y SSW 8x5</b>	799 x 430 x 50	<b>0114502</b>
	<b>GA/3-s Ø8/999/530/50 para SW y SSW 10x6</b>	999 x 530 x 50	<b>0114503</b>

Fabricación en acero inoxidable. Altura de la barandilla 50 mm.

Barandilla por cuatro lados

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>GA/4-s Ø8/599/399/50 para SW 6x4</b>	599 x 399 x 50	<b>0114507</b>
	<b>GA/4-s Ø8/799/499/50 para SW y SSW 8x5</b>	799 x 499 x 50	<b>0114504</b>
	<b>GA/4-s Ø8/999/599/50 para SW y SSW 10x6</b>	999 x 599 x 50	<b>0114505</b>

Fabricación en acero inoxidable. Altura de la barandilla 50 mm.

Recipiente para desperdicios

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ANH-BEH 420/200/250 SW para carros de servicio</b>	420 x 200 x 250	<b>0116192</b>

Fabricación en acero inoxidable. Con dispositivo de enganche.

Recipiente para desperdicios GN 1/3-150

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ANH-BEH GN 1/3-150 SW para carros de servicio</b>	325 x 176 x 203	<b>0116202</b>

Fabricación en acero inoxidable. Con dispositivo de enganche.

Marco para colector de textiles y residuos

	Modelo	Para carro de servicio	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>MHR 120 350/283/736</b>	SW 8 x 5 y 10 x 6	350 x 283 x 736	<b>0114802</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para alojar bolsas de basura de 120 l.

## CARROS DE RECOGIDA



Sitio web

Más detalles del producto

- Seguro: los revestimientos laterales elevados evitan la caída de vasos y vajilla.
- Estables: soldaduras continuas.
- Higiénicos: pliegues lisos y sin cavidades en las superficies de los estantes.
- Silenciosos: estantes amortiguados.
- Fácil maniobrabilidad: manijas de empuje integradas en el marco tubular.

### Carros de recogida

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	ARW 10x6/2	1.000 x 600	850	591	80	1.095 x 695 x 1.031	0127762
	ARW 10x6/3	1.000 x 600	850	278	120	1.095 x 695 x 1.028	0127772

Fabricación en acero inoxidable con estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el contorno y amparo de chapa de acero inoxidable en 3 lados de 100 mm de altura. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro de recogida de 2 estantes y amparo alto

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	ARW 10x6/2 HS	1.000 x 600	700	372	120	1.095 x 695 x 1.012	0139292

Fabricación en acero inoxidable con 2 estantes soldados y embutidos con borde de perfil elevado en todo el contorno y amparo de chapa de acero inoxidable en 3 lados de 210 mm de altura. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro multifunción de recogida AMM con 3 estantes

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura del estante superior mm	Altura libre útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	AMM 1205/695/1080 con estante extensible de 200 mm	1.122 x 620	710	De estante superior a central: 157 De estante central a inferior: 280	155	1.202 x 695 x 1.080	0163056

Fabricación en acero inoxidable con 3 estantes, 1 de ellos extensible (cuba para vasos, por ejemplo). 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARRO MULTIFUNCIÓN DE RECOGIDA

### Seguro

Los revestimientos laterales elevados evitan la caída de vasos y vajilla.

### Mayor robustez

Estantes con vigas de refuerzo.

### Pestaña abatible opcional

Proporciona espacio de almacenaje adicional.

### Funcional

Cajón extraíble para cestas de vajilla con seguro de transporte.

### Para grandes y pequeños

La altura reducida del estante superior, de 710 mm, es especialmente adecuada para los niños.



## ACCESORIOS: CARRO MULTIFUNCIÓN DE RECOGIDA

### Pestaña abatible para AMM en un lado corto

	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	625 x 320 x 40	0163255

Fabricación en acero inoxidable.

### Recipiente para desperdicios GN 1/3-150

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	ANH-BEH GN 1/3-150 AMM para carro multifunción de recogida	325 x 195 x 212	0163195

Fabricación en acero inoxidable. Con dispositivo de enganche.

### Recipiente para desperdicios

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	ANH-BEH 420/200/250 AMM para carro multifunción de recogida	420 x 200 x 250	0163275

Fabricación en acero inoxidable. Con dispositivo de enganche.



## Nuestra opción más versátil:

Ofrece una solución polivalente y compacta, sobre todo para el servicio de desayunos y meriendas, que permite alojar cestas para vajilla de 500 x 500 mm, bandejas EN, recipientes GN y mucho más.



Opcional: estructura superior para carros de servicio para, por ejemplo, paquetes de té o recipientes de plástico para azúcar, edulcorante, leche, etc.

### Extra silencioso

Las ruedas antipinchazos de comportamiento neumático permiten un uso silencioso y facilitan el desplazamiento en superficies irregulares.




Opcional: dispositivo de enganche para carros de transporte de bandejas: los dos carros pueden ser arrastrados eficazmente por una sola persona.

## Carros de servicio

	Modelo	Dimensiones de inserción mm	Altura del estante superior mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
<b>1 compartimento</b>						
	<b>SVW 1</b>	530 x 325, 530 x 370	990	100	488 x 655 x 1.111	<b>0163509</b>
<b>2 compartimentos</b>						
	<b>SVW 2</b>	530 x 500, 500 x 500	990	150	862 x 655 x 1.111	<b>0163492</b>
<b>3 compartimentos</b>						
	<b>SVW 3</b>	530 x 500, 530 x 370	990	200	1.265 x 655 x 1.111	<b>0163438</b>


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, con rodamiento de rodillos y carcasa de acero galvanizado, comportamiento neumático y antipinchazos, con sujeción por vástago. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Estructura superior para carros de servicio

	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SVW 2, SVW 3	478 x 117 x 620	<b>0163441</b>


2 guías de sujeción para recipientes de plástico y expositores de té.

## Estribo de sujeción para carro de servicio

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ANH-BÜG 617/180/67</b>	Carro para transporte de bandejas	617 x 180 x 67	<b>0163442</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para enganchar carros de servicio en carros de transporte de bandejas.

## Recipiente para desperdicios

	Modelo	Color	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>AB 250/200/375</b>	Gris	250 x 200 x 375	<b>0163477</b>

Fabricación en polipropileno, con tapa oscilante, estable e higiénica.



Sitio web

Más detalles del producto





- Manejo sencillo: peso reducido y manijas de empuje integradas en el marco tubular.
- Limpieza sencilla: superficies de estantes biseladas y plegadas hacia dentro.
- Sin ruidos: estantes forrados con material insonorizante.
- Flexibilidad: para colgar utensilios de cocina en cualquier lugar.
- Protección perimetral: los discos para choques protegen en caso de colisión.

## Carros para condimentos y cucharones

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	GLW 8x5	800 x 500	120	895 x 595 x 949	0114412

Fabricación en acero inoxidable. Estantes con aberturas para alojar 13 agitadores (ø 40 mm), provistos de compartimentos para un máximo de 10 recipientes para especias (3 litros), 9 botellas de especias y un máximo de 2 cubos (10 litros). 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Recipiente para especias con tapa

	Modelo	Capacidad en litros	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Recipiente para especias de 3 litros con tapa	3	140 x 175 x 215	0114532

Fabricación en polímero, color blanco, con tapa.

## Cubo con tapa y asa

	Modelo	Capacidad en litros	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Cubo de 10 litros con tapa y asa	10	296 x 198 x 271	0114622

Fabricación en plástico, color blanco.

## Carro para cucharones

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Medidas de las chapas perforadas mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	LW 8x5	800 x 500	800 x 200	120	895 x 595 x 949	0115102

Fabricación en acero inoxidable. Estantes soldados en la zona superior con 12 aberturas cada uno para alojar agitadores de ø 40 mm, 2 traviesas soldadas para colgar cazos, tenedores de carne, etc. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



### Fácil sustitución

El diseño móvil permite llevar los aparatos de transporte llenos a la zona de fregadero y llevarse los recién cargados.

## Carros para cubiertos y bandejas

	Modelo	Capacidad recipientes GN (incluidos)	Capacidad bandejas (aprox.)	Superficie de estante útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BTW 4GN/50TA H:900	4 x 1/4-150	50 GN o EN	632 x 380	120	752 x 500 x 900	0163336
	BTW 4GN/100TA H:1.300	4 x 1/4-150	100 GN o EN	632 x 380	120	752 x 499 x 1.292	0118622
	BTW 5GN/100TA H:1.300	5 x 1/4-150	100 GN 1/1 + 5 GN 1/4-150	794 x 380	120	914 x 499 x 1.290	0163446
	BTW 8GN/200TA H:1.300	8 x 1/4-150	200 GN o EN	670 x 593	200	790 x 713 x 1.292	0118632

Fabricación en acero inoxidable. Recipientes GN con protección antitós móvil para 100 cubiertos por recipiente. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.


## Carro para cubiertos y bandejas (complemento de plástico incl.)

	Modelo	Capacidad recipientes GN (incluidos)	Capacidad bandejas (aprox.)	Superficie de estante útil mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BTW 4KG-N/100TA H:1.300	4 x 1/4-150	100 GN o EN	605 x 355	120	700 x 475 x 1.300	0116352

Fabricación en acero inoxidable. Complemento de plástico para cubiertos. Recipientes GN con protección antitós móvil para 100 cubiertos por recipiente. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.





## Apilador de bandejas con portacubiertos abierto

	Modelo	Capacidad recipientes GN (incluidos)	Columna de apilado de bandejas	Capacidad bandejas (aprox.)	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	OTA-E BA-4GN	4 x 1/4-150	1	100 GN o EN	120	795 x 713 x 1.289	0118902

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía abierta de acero inoxidable con resortes de tracción, ajustable a la altura de dispensación. Recipientes GN con protección antitós móvil para 100 cubiertos por recipiente. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Recipientes de sobremesa para cubiertos

	Modelo	Capacidad recipientes GN (incluidos)	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BA/4xGN	4 x 1/4-150	682 x 360 x 369	0118642
	BA/8xGN	8 x 1/4-150	682 x 580 x 533	0118862

Fabricación en acero inoxidable. Recipientes GN extraíbles con protección antitós móvil para 100 cubiertos por recipiente.

## Carro con calentador para el remojo de cubiertos

	Modelo	Potencia kW	Conexión eléctrica	Ajuste del termostato °C	Tipo de protección	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BTH 60-60	2,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	Gradual de 20 a 70	IPX 4	120	805 x 765 x 730	0161750

Fabricación en acero inoxidable. Modelo con calentador para el remojo de cubiertos, ideal para desplazarlo debajo de mesas de trabajo y sistemas de cintas transportadoras en combinación con un extractor de cubiertos magnético. Calentador: resistencia blindada. Cuba embutida de 600 x 600 x 300 mm con llave esférica de 1". El fondo de tamiz de 500 x 500 x 20 mm protege la cesta de carga del contacto directo con el fondo de la cuba. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.


## ACCESORIOS: SOLUCIONES DE TRANSPORTE DE CUBIERTOS

### Soporte para servilletero

	Modelo	Apto para	N.º art.
	Soporte 430/145/155	BTW/4xGN	0118932
	Soporte 643/145/155	BTW/8xGN	0118942
	Soporte 444/145/155	OTA	0118952


Fabricación en acero inoxidable. Para colocación lateral.

### Recipiente para cubiertos GN con protección antitós

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BGN 1/4-150 HS	160 x 265 x 164	0116382


Fabricación en acero inoxidable. Recipientes GN 1/4-150 con protección antitós móvil para 100 cubiertos por recipiente.

### Servilletero

	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	105 x 311 x 132	0116690

Fabricación en aluminio/plástico. Sin elementos de fijación. Para aproximadamente 275 servilletas de 25 x 30 mm. En combinación con el soporte adecuado, se puede utilizar tanto en muchos de los carros para cubiertos y bandejas de Hupfer como a modo de servilletero apilable en un mostrador.

### Servilletero empotrado o acoplable

	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	120 x 300 x 148	8600010

Fabricación en acero inoxidable. Admite aproximadamente 200 servilletas de un tamaño máximo de 120 x 95 mm. En combinación con el soporte para servilleteros, apto para los modelos BTW/4 x GN, BTW/8 x GN o OTA-E/BA-4 x GN.

# CARROS PORTAPLATOS



**Ahorran espacio**

**Un prodigio del espacio**

Muchos platos en poco espacio. Ese es nuestro lema. Los divisores transversales para cestas se ocupan de que todo se mantenga en su sitio.

**Adaptación perfecta**



Los modelos bajos están perfectamente adaptados a las alturas de mesas más habituales. Se colocan de forma rápida y sencilla debajo de cualquier mesa.



Sitio web


Más detalles del producto

## Carros portaplatos para carga por un solo lado, modelo bajo

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura de toma más baja mm	Capacidad de piezas máx.	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TETW/n 1/26	875 x 255	248	135 ø 260 mm	995 x 485 x 770	0163479
	TETW/n 1-6/26	875 x 518	248	270 ø 260 mm	995 x 721 x 770	0163483


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Carro portaplatos para carga por un solo lado, modelo alto

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura de toma más baja mm	Capacidad de piezas máx.	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TETW/h 1/26	875 x 255	433	135 ø 260 mm	995 x 485 x 955	0163480


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Carro portaplatos para carga por dos lados, modelo bajo

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura de toma más baja mm	Capacidad de piezas máx.	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TETW/n 2/26	875 x 255	248	270 ø 260 mm	995 x 795 x 770	0163481

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.


## Carro portaplatos para carga por dos lados, modelo alto

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Altura de toma más baja mm	Capacidad de piezas máx.	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TETW/h 2/26	875 x 255	433	270 ø 260 mm	995 x 795 x 955	0163482

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

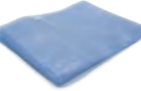
## ACCESORIOS: CARROS PORTAPLATOS

### Portacubiertos para carro portaplatos

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BEA TETW 935/310/303	Todos los modelos	935 x 310 x 303	0163847


Fabricación en acero inoxidable. Soporte para cuatro recipientes para cubiertos GN ¼-150 para colocar sobre un carro portaplatos.

### Funda protectora térmica para carro portaplatos.

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SH 940/455/585	Carros portaplatos 0163480, 0163479	940 x 455 x 585	0191246081
	SH 940/735/585	Carros portaplatos 0163482, 0163481	940 x 735 x 585	0191223444

Fabricación en polietileno.

### Divisores transversales para cestas para carro portaplatos

	Modelo		Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Sin protección frontal	Para el uso en carros portaplatos TETW	26 x 252 x 578	0163485
	Con protección frontal	Para el uso en carros portaplatos TETW	205 x 276 x 578	0163486
	Con protección frontal	Para el uso en carros portaplatos TETW-1/6-26	205 x 539 x 578	0163484

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. Para la separación lateral de pilas de platos.





Sitio web

Más detalles del producto



Ahorra espacio



### Carro de guías en forma de U

Nuestro plus de seguridad: seguro antivuelco integrado en las guías en forma de U.



### Carro de guías en forma de L

Nuestro todoterreno: muy fácil de usar.



### Carros de guías encajables unos en otros

Nuestro prodigio para ahorrar espacio en lugares pequeños.

## Tipos de inserción de nuestros carros de guías

Seguro contra deslizamiento lateral



### Guía en forma de U

Nuestro plus de seguridad: con seguro antivuelco integrado para recipientes GN o EN.



### Guía en forma de L

Especialmente fácil de manejar: para insertar rápidamente recipientes GN o bandejas de horno con y sin guías laterales.



### Carro de guías con encimera

Rematado con una práctica encimera.



### Carro de guías para introducir en neveras o armarios térmicos

Fácil de aparcar gracias a las ruedas situadas en el perímetro interior.



### Carro de guías con revestimiento en todos los lados

Protección perimetral y diseño elegante.







### Planificación personalizada

Nuestros productos pueden adaptarse individualmente a sus necesidades. No dude en ponerse en contacto con nosotros.






## CARROS DE GUÍAS EN FORMA DE U

### Carros de guías en forma de U de inserción longitudinal

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG 1/18 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	18 x GN 1/1	90	454 x 619 x 1.662	<b>0112775</b>
 <b>RWG 2/36 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	2 x 18	36 x GN 1/1	180	813 x 619 x 1.662	<b>0112575</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carros de guías en forma de U de inserción transversal

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	36 x GN 1/1 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.662	<b>0112535</b>
 <b>RWG 1/36 EN/GN 75-B-U</b>	  GN/EN 1/1 y sus subdivisiones	18	36 x GN/EN 1/1	180	829 x 659 x 1.662	<b>0118275</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro de guías en forma de U de inserción transversal, desmontable





**Embalaje compacto**  
Este carro estantería es desmontable y se suministra de forma segura y ocupando poco espacio.

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG/Z 1/36 GN 75-B-U NB</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	36 bandejas GN 1/1	200	739 x 659 x 1.659	<b>0164294</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para automontaje. Desmontable. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## CARROS DE GUÍAS EN FORMA DE L

### Carros de guías en forma de L de inserción longitudinal

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG 1/20 GN 75-L-L</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	20	20 bandejas GN 1/1	100	454 x 619 x 1.818	<b>0119002</b>
 <b>RWG 1/20 600/400 75-L-L</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	20	20 bandejas de horno 600 x 400 mm	100	691 x 528 x 1.818	<b>0119022</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en L con seguro contra deslizamiento lateral en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro de guías en forma de L de inserción transversal

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG 1/40 GN 75-B-L</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	20	40 x GN 1/1 o 20 x GN 2/1	200	659 x 739 x 1.818	<b>0119012</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en L con seguro contra deslizamiento lateral en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.





**Los modelos encajables de carros de guías ahorran espacio**  
La regla del 5 por 2: cinco carros de guías vacíos ocupan el mismo espacio que dos carros de guías llenos.

Carros de guías en forma de U encajables

	Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>RWG/E 1/18 GN 75-L-U</b>	GN 1/1 325 530 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	18 x GN 1/1 Inserción longitudinal	90	454 x 619 x 1.686	<b>0163317</b>
	<b>RWG/E 1/36 GN 75-B-U</b>	GN 1/1 325 530 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	36 x GN 1/1 o 18 x GN 2/1 Inserción transversal	180	659 x 739 x 1.686	<b>0112525</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Carros de guías en forma de U de inserción longitudinal con encimera

	Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>RWG/AP 1/7 GN 75-L-U</b>	GN 1/1 325 530 GN 1/1 y sus subdivisiones	7	7 x GN 1/1	85	454 x 619 x 856	<b>0112465</b>
	<b>RWG/AP 2/14 GN 75-L-U</b>	GN 1/1 325 530 GN 1/1 y sus subdivisiones	14	14 x GN 1/1	85	813 x 619 x 856	<b>0112505</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.


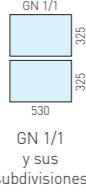
Carro de guías en forma de U de inserción transversal con encimera

	Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>RWG/AP 1/14 GN 75-B-U</b>	GN 1/1 325 530 GN 1/1 y sus subdivisiones	7	14 x GN 1/1 o 7 x GN 2/1	85	659 x 739 x 856	<b>0112445</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## CARRO DE GUÍAS PARA INTRODUCIR EN NEVERAS O ARMARIOS TÉRMICOS

### Carro de guías en forma de U de inserción transversal para introducir en neveras o armarios térmicos

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG/S 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	36 x GN 1/1 o 18 x GN 2/1	180	589 x 669 x 1.630	<b>0112555</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro de guías en forma de U de inserción transversal para introducir en neveras o armarios térmicos

Modelo	Apto para	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG/VT 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 y sus subdivisiones	18	36 x GN 1/1 o 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.665	<b>0163351</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 75 mm. Guías en U con seguros contra deslizamiento lateral y antivuelco en ambos lados según DIN EN 18867-2. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## ACCESORIOS: CARROS DE GUÍAS

### Seguro de transporte giratorio para carros de guías, para automontaje


	N.º art.
 Para 18 estantes	<b>0113272</b>
Para 20 estantes	<b>0113132</b>

### Funda protectora para carro de guías


	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 SH 425/580/1500 para RWG modelo 1/18 y 1/20, inserción longitudinal GN	425 x 580 x 1.500	<b>0123742</b>
SH 630/690/1500 para RWG modelo 1/36 y 1/40, inserción transversal GN	630 x 690 x 1.500	<b>0123722</b>
SH 610/775/1500 para RWG modelo 1/36, inserción transversal EN/GN	610 x 775 x 1.500	<b>0123732</b>

Fabricación en polietileno. Con visor transparente y cremallera frontal.

### Funda protectora térmica para carro de guías

Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>SH - Thermo 630/690/1500 PE gr</b>	Para RWG modelo 1/36, inserción transversal GN 630 x 690 x 1.500	<b>0162651</b>

### Bases para carro de guías

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>RWG-ELB 0112535</b>	Modelo 0112535	671 x 586 x 30	<b>0164350</b>
<b>RWG-ELB 0118275</b>	Modelo 0118275	758 x 587 x 30	<b>0164351</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para equipar un carro de guías para su uso en una estación de acoplamiento de inducción Coolport®.





**TAWALU: el carro de recogida de bandejas para almacenarlas provisionalmente en poco espacio y recogerlas de forma eficiente**

Cuando se trata de organizar un retorno eficiente y fluido de la vajilla, los carros de recogida de bandejas de la serie TAWALU son la solución idónea. Su aplicación es idónea tanto para la restauración de colectividades como para restaurantes autoservicio, cafeterías o usos similares.

**TAWALU: modelos básicos cerrados con puerta(s) de plexiglás**

1 compartimento



2 compartimentos



**TAWALU: modelos básicos abiertos**

1 compartimento



2 compartimentos



**Modelos TAWALU abiertos o cerrados**

- Para la inserción y transporte de las bandejas de los comensales con vajilla sucia.
- Barrera contra deslizamiento en ambos lados según la norma DIN EN 18867-2.
- Robustos soportes de acero inoxidable macizo de 6 mm para bandejas, firmemente unidos al marco tubular.
- Marco tubular de perfil especial con elementos de unión de plástico.
- Eficiente protección contra golpes gracias a los 4 discos parachoques giratorios fabricados en polímero.
- 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en distintos modelos. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.
- Construcción resistente e higiénica de aluminio anodizado.

**Modelos cerrados**

- Puertas batientes con manilla plana que no sobresale de la protección contra golpes del aparato de transporte.
- Cierres magnéticos ajustables que, gracias a su ubicación incrustada en el marco de perfiles, no obstaculizan la carga de las bandejas.



[Sitio web](#)  
Más detalles del producto

	BASIC	SMART	BLACK	INDIVIDUAL
Tamaños	Tamaños estándar			Tamaños estándar y personalizados
Marco	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado negro	Aluminio anodizado
Acabados Basic	✓	—	—	Opcional
Acabados Smart	—	✓	✓	Opcional
Acabados Individual	—	—	—	✓
<b>Ruedas (ø 125 mm)*</b>				
Carcasa de acero galvanizado con rueda de plástico	✓	—	—	Opcional
Carcasa de plástico con rueda de plástico	—	—	—	Opcional
Carcasa de acero inoxidable con rueda de plástico	—	—	—	Opcional
Carcasa de acero galvanizado con rueda de plástico y banda de rodadura de comportamiento neumático	—	✓	✓	Opcional

Todos los modelos están disponibles en versión cerrada y abierta.

\*Hay más variantes de ruedas disponibles previa solicitud.

## BASIC: EL MODELO MÁS ATRACTIVO PARA EMPEZAR



- Disponible en más de 200 versiones.
- Marco de aluminio anodizado.
- Ruedas de plástico con cojinete liso, protección contra la corrosión, carcasa cromada y fijación por vástago.
- Disponible con acabados Basic de color blanco o gris luminoso.

### ACABADOS BASIC



## SMART: SATISFACE TODOS LOS DESEOS



### Además de lo incluido en el modelo Basic:

- Los nuevos acabados Smart ofrecen una variedad cromática que no solo queda bien, sino que tiene una función antibacteriana.
- Ruedas de comportamiento neumático, a prueba de pinchazos e insonorizadas, para un transporte silencioso y confortable.

## BLACK: DISEÑO HASTA EL MÍNIMO DETALLE



**NUEVO**

Como el acabado SMART, pero con componentes de color negro.

## ACABADOS SMART

U15230 VAINILLA CLARO	U18003 AZUL CRISTAL	U19006 MINT		
U17005 ROJO CARMÍN	U18068 AZUL CELESTE	U19507 IRIS	U16009 NARANJA DORADO	U15194 AMARILLO ZINC
U11077 BLANCO CREMA	U12168 CACHEMIR	U12257 GRAFITO	U12011 VULCANO	
R38000 NW CASTAÑA/ MARRÓN	R20315 NW ROBLE ARTESANO	R20128 RU SONOMA ROBLE CLARO		
F79934 CR FERRO NEGRO	S60036 SX CEMENTO CLÁSICO			

**FUNCIÓN  
ANTIBACTERIANA**

**LIGHT**  
Tonos claros y agradables.

**STRONG**  
Colores modernos, vivos y llamativos.

**ACHROMATIC**  
Un toque de contención y seriedad.

**WOOD**  
Matices auténticos, vivos y naturales.

**STONE**  
Discreto y moderno.

- Usos de los acabados**
- Modelos abiertos: revestimientos laterales y pared central.
  - Modelos cerrados: revestimientos traseros y laterales, pared central, techo y suelo de carro.



## INDIVIDUAL: DISEÑE SU PROPIO TAWALU



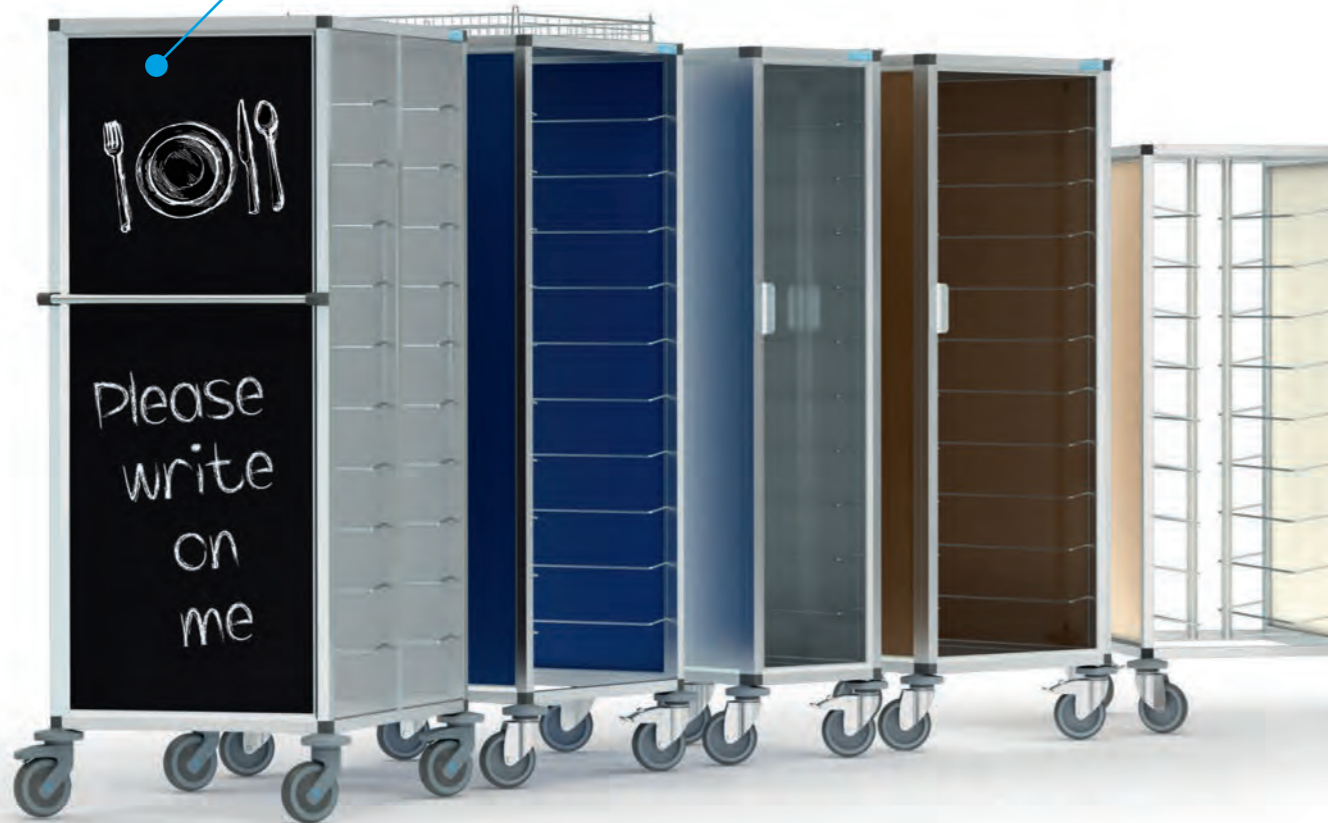
Todo es posible, incluso medidas especiales. Nos complacerá configurar un TAWALU que se ajuste a sus necesidades. Póngase en contacto con nosotros.



### Planificación personalizada

Nuestros productos pueden adaptarse individualmente a sus necesidades. No dude en ponerse en contacto con nosotros.

También disponible con una práctica pizarra



## TAWALU: ACCESORIOS Y OPCIONES

### Empuñadura de empuje para TAWALU



N.º art.

—

Fabricación en aluminio. Perfil redondo, con tapas de plástico en los extremos, fijado al marco tubular. No apto para modelos TAWALU de dos compartimentos y puertas.

### Barandilla



N.º art.

Para TAWALU de 1 compartimento

—

Para TAWALU de 2 compartimentos

Fabricación en acero inoxidable. Con techo del carro de acero inoxidable para alojar el producto transportado.

### Seguro contra deslizamiento lateral para un compartimento en modelos TAWALU abiertos

	Modelo	Apto para	N.º art.
	<b>DS TAWALU 1.435</b>	Modelos TAWALU de 1.435 mm de altura	Por compartimento <b>0222908</b>
	<b>DS TAWALU 1.635</b>	Modelos TAWALU de 1.635 mm de altura	







Fabricación en acero inoxidable, en forma de alambre vertical continuo para aparatos de transporte sin pared trasera. Para 1 compartimento en modelos TAWALU.

### Cesta auxiliar para modelos TAWALU abiertos

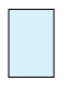





	Modelo	Ancho de apertura del techo mm	N.º art.
	<b>AKo TAWALU</b>	Para la inserción transversal de 2 x TAWALU GN/EN 1/1	<b>0222560</b>
		Para la inserción longitudinal de 1 x TAWALU GN 1/1	<b>0222566</b>
		Para la inserción longitudinal de 1 x TAWALU EN 1/1	<b>0222567</b>
		Para la inserción transversal de TAWALU Universal 1/1	<b>0222563</b>
		Para la inserción longitudinal de TAWALU Universal 1/1	<b>0222565</b>
		Para 2 x TAWALU trapezoidal	<b>0222564</b>

Fabricación en acero inoxidable plastificado para la colocación sin herramientas sobre un compartimento.

## TAWALU ABIERTO, 1 COMPARTIMENTO

Tamaño de las bandejas	Modelo	Medidas A x P x H mm	Ancho de hueco mín. mm	Distancia entre guías mm	Bandejas que admite	mín./máx. Ancho de bandeja mm	N.º art.
 GN 1/1	TAWALU-1/6 GN	460 × 687 × 1.435	646	175	6	295/333	0222002-N
	TAWALU-1/7 GN			150	7		0222003-N
	TAWALU-1/9 GN			125	9		0222004-N
	TAWALU-1/11 GN			100	11		0222005-N
	TAWALU-1/15 GN			75	15		0222006-N
	TAWALU-1/7 GN	460 × 687 × 1.635	646	175	7	295/333	0222012-N
	TAWALU-1/9 GN			150	9		0222013-N
	TAWALU-1/10 GN			125	10		0222014-N
	TAWALU-1/13 GN			100	13		0222015-N
	TAWALU-1/18 GN			75	18		0222016-N
 EN	TAWALU-1/6 EN	505 × 687 × 1.435	691	175	6	340/378	0222022-N
	TAWALU-1/7 EN			150	7		0222023-N
	TAWALU-1/9 EN			125	9		0222024-N
	TAWALU-1/11 EN			100	11		0222025-N
	TAWALU-1/15 EN			75	15		0222026-N
	TAWALU-1/7 EN	505 × 687 × 1.635	691	175	7	340/378	0222032-N
	TAWALU-1/9 EN			150	9		0222033-N
	TAWALU-1/10 EN			125	10		0222034-N
	TAWALU-1/13 EN			100	13		0222035-N
	TAWALU-1/18 EN			75	18		0222036-N
 2 x universal	TAWALU-1/12 UNI	595 × 855 × 1.435	781	175	12	430/468	0222042-N
	TAWALU-1/14 UNI			150	14		0222043-N
	TAWALU-1/18 UNI			125	18		0222044-N
	TAWALU-1/22 UNI			100	22		0222045-N
	TAWALU-1/30 UNI			75	30		0222046-N
	TAWALU-1/14 UNI	595 × 855 × 1.635	781	175	14	430/468	0222052-N
	TAWALU-1/18 UNI			150	18		0222053-N
	TAWALU-1/20 UNI			125	20		0222054-N
	TAWALU-1/26 UNI			100	26		0222055-N
	TAWALU-1/36 UNI			75	36		0222056-N
 2 x GN 1/1	TAWALU-1/12 GN	665 × 815 × 1.435	851	175	12	500/538	0222062-N
	TAWALU-1/14 GN			150	14		0222063-N
	TAWALU-1/18 GN			125	18		0222064-N
	TAWALU-1/22 GN			100	22		0222065-N
	TAWALU-1/30 GN			75	30		0222066-N
	TAWALU-1/14 GN	665 × 815 × 1.635	851	175	14	500/538	0222072-N
	TAWALU-1/18 GN			150	18		0222073-N
	TAWALU-1/20 GN			125	20		0222074-N
	TAWALU-1/26 GN			100	26		0222075-N
	TAWALU-1/36 GN			75	36		0222076-N
 2 x EN	TAWALU-1/12 EN	665 × 905 × 1.435	851	175	12	500/538	0222082-N
	TAWALU-1/14 EN			150	14		0222083-N
	TAWALU-1/18 EN			125	18		0222084-N
	TAWALU-1/22 EN			100	22		0222085-N
	TAWALU-1/30 EN			75	30		0222086-N
	TAWALU-1/14 EN	665 × 905 × 1.635	851	175	14	500/538	0222092-N
	TAWALU-1/18 EN			150	18		0222093-N
	TAWALU-1/20 EN			125	20		0222094-N
	TAWALU-1/26 EN			100	26		0222095-N
	TAWALU-1/36 EN			75	36		0222096-N
 2 x trapezoidal	TAWALU-1/12 DT	610 × 855 × 1.435	796	175	12	380/483	0222102-N
	TAWALU-1/14 DT			150	14		0222103-N
	TAWALU-1/18 DT			125	18		0222104-N
	TAWALU-1/22 DT			100	22		0222105-N
	TAWALU-1/30 DT			75	30		0222106-N
	TAWALU-1/14 DT	610 × 855 × 1.635	796	175	14	380/483	0222112-N
	TAWALU-1/18 DT			150	18		0222113-N
	TAWALU-1/20 DT			125	20		0222114-N
	TAWALU-1/26 DT			100	26		0222115-N
	TAWALU-1/36 DT			75	36		0222116-N

## TAWALU ABIERTO, 2 COMPARTIMENTOS

Tamaño de las bandejas	Modelo	Medidas A x P x H mm	Ancho de hueco mín. mm	Distancia entre guías mm	Bandejas que admite	mín./máx. Ancho de bandeja mm	N.º art.
 2 x GN 1/1	TAWALU-2/12 GN	820 × 687 × 1.435	1.006	175	6	295/333	0222152-N
	TAWALU-2/14 GN			150	7		0222153-N
	TAWALU-2/18 GN			125	9		0222154-N
	TAWALU-2/22 GN			100	11		0222155-N
	TAWALU-2/30 GN			75	15		0222156-N
	TAWALU-2/14 GN	820 × 687 × 1.635	1.006	175	7	295/333	0222162-N
	TAWALU-2/18 GN			150	9		0222163-N
	TAWALU-2/20 GN			125	10		0222164-N
	TAWALU-2/26 GN			100	13		0222165-N
	TAWALU-2/36 GN			75	18		0222166-N
 2 x EN	TAWALU-2/12 EN	910 × 687 × 1.435	1.096	175	6	340/378	0222172-N
	TAWALU-2/14 EN			150	7		0222173-N
	TAWALU-2/18 EN			125	9		0222174-N
	TAWALU-2/22 EN			100	11		0222175-N
	TAWALU-2/30 EN			75	15		0222176-N
	TAWALU-2/14 EN	910 × 687 × 1.635	1.096	175	7	340/378	0222182-N
	TAWALU-2/18 EN			150	9		0222183-N
	TAWALU-2/20 EN			125	10		0222184-N
	TAWALU-2/26 EN			100	13		0222185-N
	TAWALU-2/36 EN			75	18		0222186-N
 2 x universal	TAWALU-2/12 UNI	860 × 615 × 1.435	1.046	175	12	315/353	0222192-N
	TAWALU-2/14 UNI			150	14		0222193-N
	TAWALU-2/18 UNI			125	18		0222194-N
	TAWALU-2/22 UNI			100	22		0222195-N
	TAWALU-2/30 UNI			75	30		0222196-N
	TAWALU-2/14 UNI	860 × 615 × 1.635	1.046	175	14	315/353	0222202-N
	TAWALU-2/18 UNI			150	18		0222203-N
	TAWALU-2/20 UNI			125	20		0222204-N
	TAWALU-2/26 UNI			100	26		0222205-N
	TAWALU-2/36 UNI			75	36		0222206-N
 4 x GN 1/1	TAWALU-2/24 GN	1.230 × 815 × 1.435	1.416	175	12	500/538	0222212-N
	TAWALU-2/28 GN			150	14		0222213-N
	TAWALU-2/36 GN			125	18		0222214-N
	TAWALU-2/28 GN	1.230 × 815 × 1.635	1.416	175	14	500/538	0222222-N
	TAWALU-2/36 GN			150	18		0222223-N
	TAWALU-2/36 GN			150	18		0222223-N
 4 x EN	TAWALU-2/24 EN	1.230 × 905 × 1.435	1.416	175	12	500/538	0222272-N
	TAWALU-2/28 EN			150	14		0222273-N
	TAWALU-2/36 EN			125	18		0222274-N
	TAWALU-2/28 EN	1.230 × 905 × 1.635	1.416	175	14	500/538	0222282-N
	TAWALU-2/36 EN			150	18		0222283-N
	TAWALU-2/36 EN			150	18		0222283-N
 4 x trapezoidal	TAWALU-2/24 DT	1.120 × 855 × 1.435	1.306	175	12	380/483	0222232-N
	TAWALU-2/28 DT			150	14		0222233-N
	TAWALU-2/36 DT			125	18		0222234-N
	TAWALU-2/28 DT	1.120 × 855 × 1.635	1.306	175	14	380/483	0222242-N
	TAWALU-2/36 DT			150	18		0222243-N
	TAWALU-2/36 DT			150	18		0222243-N



## TAWALU CERRADO CON PUERTA DE PLEXIGLÁS, 1 COMPARTIMENTO

Tamaño de las bandejas	Modelo	Medidas A x P x H mm	Ancho de hueco mín. mm	Distancia entre guías mm	Bandejas que admite	mín./máx. Ancho de bandeja mm	N.º art.
	TAWALU-1/6 GN	460 × 687 × 1.435	646	175	6	295/333	0222002-T
	TAWALU-1/7 GN			150	7		0222003-T
	TAWALU-1/9 GN			125	9		0222004-T
	TAWALU-1/11 GN			100	11		0222005-T
	TAWALU-1/15 GN			75	15		0222006-T
	TAWALU-1/7 GN			175	7		0222012-T
	TAWALU-1/9 GN	150	9	0222013-T			
	TAWALU-1/10 GN	125	10	0222014-T			
	TAWALU-1/13 GN	100	13	0222015-T			
	TAWALU-1/18 GN	75	18	0222016-T			
	TAWALU-1/6 EN	505 × 687 × 1.435	691	175	6	340/378	0222022-T
	TAWALU-1/7 EN			150	7		0222023-T
	TAWALU-1/9 EN			125	9		0222024-T
	TAWALU-1/11 EN			100	11		0222025-T
	TAWALU-1/15 EN			75	15		0222026-T
	TAWALU-1/7 EN			175	7		0222032-T
	TAWALU-1/9 EN	150	9	0222033-T			
	TAWALU-1/10 EN	125	10	0222034-T			
	TAWALU-1/13 EN	100	13	0222035-T			
	TAWALU-1/18 EN	75	18	0222036-T			
	TAWALU-1/12 UNI	595 × 855 × 1.435	781	175	12	430/468	0222042-T
	TAWALU-1/14 UNI			150	14		0222043-T
	TAWALU-1/18 UNI			125	18		0222044-T
	TAWALU-1/22 UNI			100	22		0222045-T
	TAWALU-1/30 UNI			75	30		0222046-T
	TAWALU-1/14 UNI			175	14		0222052-T
	TAWALU-1/18 UNI	150	18	0222053-T			
	TAWALU-1/20 UNI	125	20	0222054-T			
	TAWALU-1/26 UNI	100	26	0222055-T			
	TAWALU-1/36 UNI	75	36	0222056-T			
	TAWALU-1/12 GN	665 × 815 × 1.435	851	175	12	500/538	0222062-T
	TAWALU-1/14 GN			150	14		0222063-T
	TAWALU-1/18 GN			125	18		0222064-T
	TAWALU-1/22 GN			100	22		0222065-T
	TAWALU-1/30 GN			75	30		0222066-T
	TAWALU-1/14 GN			175	14		0222072-T
	TAWALU-1/18 GN	150	18	0222073-T			
	TAWALU-1/20 GN	125	20	0222074-T			
	TAWALU-1/26 GN	100	26	0222075-T			
	TAWALU-1/36 GN	75	36	0222076-T			
	TAWALU-1/12 EN	665 × 905 × 1.435	851	175	12	500/538	0222082-T
	TAWALU-1/14 EN			150	14		0222083-T
	TAWALU-1/18 EN			125	18		0222084-T
	TAWALU-1/22 EN			100	22		0222085-T
	TAWALU-1/30 EN			75	30		0222086-T
	TAWALU-1/14 EN			175	14		0222092-T
	TAWALU-1/18 EN	150	18	0222093-T			
	TAWALU-1/20 EN	125	20	0222094-T			
	TAWALU-1/26 EN	100	26	0222095-T			
	TAWALU-1/36 EN	75	36	0222096-T			
	TAWALU-1/12 DT	610 × 855 × 1.435	796	175	12	380/483	0222102-T
	TAWALU-1/14 DT			150	14		0222103-T
	TAWALU-1/18 DT			125	18		0222104-T
	TAWALU-1/22 DT			100	22		0222105-T
	TAWALU-1/30 DT			75	30		0222106-T
	TAWALU-1/14 DT			175	14		0222112-T
	TAWALU-1/18 DT	150	18	0222113-T			
	TAWALU-1/20 DT	125	20	0222114-T			
	TAWALU-1/26 DT	100	26	0222115-T			
	TAWALU-1/36 DT	75	36	0222116-T			



Los modelos TAWALU-1/xx DT para bandejas trapezoidales están equipados con una segunda puerta en lugar de pared trasera.

## TAWALU CERRADO CON PUERTA DE PLEXIGLÁS, 2 COMPARTIMENTOS

Tamaño de las bandejas	Modelo	Medidas A x P x H mm	Ancho de hueco mín. mm	Distancia entre guías mm	Bandejas que admite	mín./máx. Ancho de bandeja mm	N.º art.
	TAWALU-2/12 GN	820 × 687 × 1.435	1.006	175	12	295/333	0222152-T
	TAWALU-2/14 GN			150	14		0222153-T
	TAWALU-2/18 GN			125	18		0222154-T
	TAWALU-2/22 GN			100	22		0222155-T
	TAWALU-2/30 GN			75	30		0222156-T
	TAWALU-2/14 GN			175	14		0222162-T
	TAWALU-2/18 GN	150	18	0222163-T			
	TAWALU-2/20 GN	125	20	0222164-T			
	TAWALU-2/26 GN	100	26	0222165-T			
	TAWALU-2/36 GN	75	36	0222166-T			
	TAWALU-2/12 EN	910 × 687 × 1.435	1.096	175	12	340/378	0222172-T
	TAWALU-2/14 EN			150	14		0222173-T
	TAWALU-2/18 EN			125	18		0222174-T
	TAWALU-2/22 EN			100	22		0222175-T
	TAWALU-2/30 EN			75	30		0222176-T
	TAWALU-2/14 EN			175	14		0222182-T
	TAWALU-2/18 EN	150	18	0222183-T			
	TAWALU-2/20 EN	125	20	0222184-T			
	TAWALU-2/26 EN	100	26	0222185-T			
	TAWALU-2/36 EN	75	36	0222186-T			
	TAWALU-2/12 UNI	860 × 615 × 1.435	1.046	175	12	315/353	0222192-T
	TAWALU-2/14 UNI			150	14		0222193-T
	TAWALU-2/18 UNI			125	18		0222194-T
	TAWALU-2/22 UNI			100	22		0222195-T
	TAWALU-2/30 UNI			75	30		0222196-T
	TAWALU-2/14 UNI			175	14		0222202-T
	TAWALU-2/18 UNI	150	18	0222203-T			
	TAWALU-2/20 UNI	125	20	0222204-T			
	TAWALU-2/26 UNI	100	26	0222205-T			
	TAWALU-2/36 UNI	75	36	0222206-T			
	TAWALU-2/24 GN	1.230 × 815 × 1.435	1.416	175	24	500/538	0222212-T
	TAWALU-2/28 GN			150	28		0222213-T
	TAWALU-2/36 GN			125	36		0222214-T
	TAWALU-2/28 GN	1.230 × 815 × 1.635	1.416	175	28	500/538	0222222-T
	TAWALU-2/36 GN			150	36		0222223-T

## TAWEDEL: CARROS DE RECOGIDA DE BANDEJAS ACERO INOXIDABLE

### TAWEDEL: carros de recogida de bandejas, acero inoxidable, inserción longitudinal

	Modelo	Tamaño de las bandejas	Superficie útil mm	Bandejas que admite	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
<b>1 compartimento</b> 	TAWEDEL 1/10 GN 125-L	GN	530 x 325	10	125	470 x 636 x 1.547	<b>0138014</b>
	TAWEDEL 1/12 GN 100-L	GN	530 x 325	12	100	470 x 636 x 1.547	<b>0138062</b>
	TAWEDEL 1/10 EN 125-L	EN	530 x 370	10	125	495 x 636 x 1.547	<b>0138034</b>
	TAWEDEL 1/12 EN 100-L	EN	530 x 370	12	100	495 x 636 x 1.547	<b>0138082</b>
<b>2 compartimentos</b> 	TAWEDEL 2/20 GN 125-L	GN	530 x 325	20	125	845 x 636 x 1.547	<b>0138164</b>
	TAWEDEL 2/24 GN 100-L	GN	530 x 325	24	100	845 x 636 x 1.547	<b>0138165</b>
	TAWEDEL 2/20 EN 125-L	EN	530 x 370	20	125	895 x 636 x 1.547	<b>0138184</b>
	TAWEDEL 2/24 EN 100-L	EN	530 x 370	24	100	900 x 641 x 1.547	<b>0138272</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### TAWEDEL: carros de recogida de bandejas, acero inoxidable, inserción transversal

	Modelo	Tamaño de las bandejas	Superficie útil mm	Bandejas que admite	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
<b>1 compartimento</b> 	TAWEDEL 1/20 B-EN 125	EN	530 x 370	20	125	845 x 675 x 1.547	<b>0138094</b>
	TAWEDEL 1/24 EN 100-B	EN	530 x 370	24	100	675 x 845 x 1.547	<b>0138095</b>
<b>1 compartimento</b> 	TAWEDEL 1/20 DT-125-B	Trapezoidal	480 x 350	20	125	605 x 845 x 1.547	<b>0138114</b>
	TAWEDEL 1/24 DT-100-B	Trapezoidal	480 x 350	24	100	605 x 845 x 1.547	<b>0138115</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



Sitio web

Más detalles del producto

## TAWEDEL: ACCESORIOS Y OPCIONES

### Revestimiento de la parte trasera de acero inoxidable

	Modelo	Apto para	N.º art.
	RV/TAWEDEL 1-GN-L	TAWEDEL 0138014, 0138062	<b>0138372</b>
	RV/TAWEDEL 2-GN-L	TAWEDEL 0138164, 0138165	<b>0138373</b>
	RV/TAWEDEL 1-DT-B	TAWEDEL 0138114, 0138115	<b>0138371</b>
	RV/TAWEDEL 1-EN-B	TAWEDEL 0138094, 0138095	<b>0138370</b>
	RV/TAWEDEL 1-EN-L	TAWEDEL 0138034, 0138082	<b>0138368</b>
	RV/TAWEDEL 2-EN-L	TAWEDEL 0138184, 0138272	<b>0138369</b>

Fabricación en acero inoxidable. Atornillado al bastidor.

### Revestimiento de la parte trasera de HDF

	Modelo	Apto para	N.º art.
	RV/TAWEDEL 1-GN-L HDF	TAWEDEL 0138014, 0138062	<b>0138378</b>
	RV/TAWEDEL 2-GN-L HDF	TAWEDEL 0138164, 0138165	<b>0138379</b>
	RV/TAWEDEL 1-DT-B HDF	TAWEDEL 0138114, 0138115	<b>0138377</b>
	RV/TAWEDEL 1-EN-L HDF	TAWEDEL 0138034, 0138082	<b>0138374</b>
	RV/TAWEDEL 2-EN-L HDF	TAWEDEL 0138184, 0138272	<b>0138375</b>
	RV/TAWEDEL 1-EN-B HDF	TAWEDEL 0138094, 0138095	<b>0138376</b>

Fabricación en tablero de fibra con revestimiento de melamina. Colores y acabados especiales previa solicitud.


### Revestimiento lateral de acero inoxidable

	Modelo	Apto para	N.º art.
	SV/TAWEDEL	TAWEDEL con inserción longitudinal	<b>0138701</b>
	SV/TAWEDEL	TAWEDEL con inserción transversal	<b>0138702</b>

Fabricación en acero inoxidable. Revestimiento a ambos lados. Atornillado al bastidor.




## Revestimiento lateral de HDF

	Modelo	Apto para	N.º art.
	SV/TAWEDEL	Para TAWEDEL con inserción longitudinal	0138714
	SV/TAWEDEL	Para TAWEDEL con inserción transversal	0138715

Fabricación en tablero de fibra con revestimiento de melamina Revestimiento a ambos lados. Colores y acabados especiales previa solicitud.

## Empuñadura de empuje

	Modelo	Apto para	N.º art.
	SG/TAWEDEL L	TAWEDEL con inserción longitudinal	0138704
	SG/TAWEDEL B	TAWEDEL con inserción transversal	0138705

Fabricación en acero inoxidable. Diámetro de la barra: 20 mm. Atornillado al bastidor tubular.

## Techo del carro


	Modelo	Apto para	N.º art.
	WD/TAWEDEL 1 L-GN	TAWEDEL 0138014, 0138062	0138710
	WD/TAWEDEL 2 L-GN	TAWEDEL 0138164, 0138165	0138711
	WD/TAWEDEL 1 B-DT	TAWEDEL 0138114, 0138115	0138709
	WD/TAWEDEL 1 L-EN	TAWEDEL 0138034, 0138082	0138706
	WD/TAWEDEL 2 L-EN	TAWEDEL 0138184, 0138272	0138707
	WD/TAWEDEL 1 B-EN	TAWEDEL 0138094, 0138095	0138708

Fabricación en acero inoxidable. Barandilla perimetral, altura: 40 mm.



## SOLUCIONES DE TRANSPORTE DE CESTAS

### Carro de transporte de cestas para instalaciones de lavado

	Modelo	Número compartimentos	Dimensiones de inserción mm	Número de pares de guías	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	KTW 1/10 50-50	1	500 x 500 hasta 515 x 515	10	120	638 x 630 x 1.752	0128892


Fabricación en acero inoxidable, tamaño alto, altura útil de 145 mm (entre estantes), para cestas vacías y cargadas de vajilla con formatos de 500 x 500 mm a 515 x 515 mm. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carros de transporte de cestas para instalaciones de lavado, con encimera y barandilla

	Modelo	Número compartimentos	Dimensiones de inserción mm	Número de pares de guías	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	KTW 1/5 50-50	1	500 x 500 hasta 515 x 515	5	80	638 x 630 x 1.061	0128872
	KTW 2/10 50-50	2	500 x 500 hasta 515 x 515	2 x 5 = 10	140	1.176 x 630 x 1.062	0128882

Fabricación en acero inoxidable, tamaño bajo, altura útil de 145 mm (entre estantes), para cestas vacías y cargadas de vajilla con formatos de 500 x 500 mm a 515 x 515 mm. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Bandeja de goteo para carro de transporte de cestas


	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	KTW 1/5 50-50	Para carro de transporte de cestas con cestas de 500 x 500 mm	510 x 510 x 20	0128912

Fabricación en acero inoxidable.




Sitio web  
Más detalles del producto

## Carro para cestas de vajilla, sin asa

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Dimensiones de la plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KR/oGr 50-50</b>	500 x 500 hasta 520 x 520	525 x 525	80	529 x 529 x 190	<b>0121593</b>



Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Empuñadura de empuje

	Modelo		Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Empuñadura de empuje para KR/oGr 50-50</b>		610 x 310 x 885	<b>0129163</b>

Fabricación en acero inoxidable.

## Carros para cestas para vajilla

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Dimensiones de la plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KR 50-50</b>	500 x 500	516 x 518	80	708 x 580 x 1.021	<b>0119332</b>
	<b>KR 65-53</b>	650 x 530	658 x 541	80	850 x 606 x 1.021	<b>0112752</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARROS DE PLATAFORMA

### Carro de plataforma de alta robustez gracias a los travesaños de refuerzo

	Modelo	Dimensiones de la plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>PW 8x5</b>	800 x 500	120	895 x 595 x 1.012	<b>0112602</b>
	<b>PW 10x6</b>	1.000 x 600	120	1.095 x 695 x 1.012	<b>0112632</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Viga de refuerzo para carro de plataforma

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>VUZ SW 8x5</b>	Modelo PW 8x5	775 x 497 x 29	<b>0114582</b>
	<b>VUZ SW 10x6</b>	Modelos PW 10x6	975 x 597 x 29	<b>0114583</b>

Fabricación en acero inoxidable. Completamente soldado. Capacidad de carga ganada: 20 kg.

### Carros de plataforma especialmente compactos gracias a sus reducidas dimensiones externas

	Modelo	Dimensiones de la plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>PW 5,4x5,4</b>	545 x 545	120	708 x 606 x 1.024	<b>0112662</b>
	<b>PW 8,2x5,4</b>	820 x 545	120	983 x 605 x 1.020	<b>0112692</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



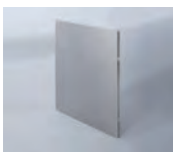
## Carro de transporte para cargas pesadas

Carga pesada

Modelo	Dimensiones de la plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 TW/s 12 x 6	1.200 x 600	500	1.366 x 660 x 1.054	0162578

Fabricación en acero inoxidable. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, de 160 mm de diámetro, en carcasas resistentes a la corrosión. Más versiones de ruedas disponibles.

## Revestimiento de la pared frontal para carro de plataforma para cargas pesadas

Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 Carro de plataforma para cargas pesadas 0162578	551 x 526 x 21	0162588

Fabricación en acero inoxidable. Con aberturas de agarre laterales. Espesor de la chapa: 1,0 mm.

## Carro de plataforma con frontal

Carga pesada

Modelo	Dimensiones de la plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 STWP 8,5x5	850 x 500	500	970 x 500 x 944	0114192
STWP 10x7	1.000 x 700	500	1.117 x 700 x 938	0114212

Fabricación en acero inoxidable. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, de 200 mm de diámetro, en carcasas resistentes a la corrosión. Más versiones de ruedas disponibles.



Sitio web  
Más detalles del producto



Sitio web

Más detalles del producto

## OTRAS SOLUCIONES DE TRANSPORTE

### Carro de transporte de placas eutécticas

Modelo	Dimensiones de inserción mm	Número de pares de guías	Tipo de inserción	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 KPTW 1/46 GN 60-B	GN 530 x 325	46	Transversal	46 placas acumuladoras de frío GN 1/1	200	745 x 665 x 1.660	0139282
KPTW 1/23 GN 60-L	GN 530 x 325	23	Longitudinal	23 placas acumuladoras de frío GN 1/1	100	460 x 645 x 1.660	0162973

Fabricación en acero inoxidable. Para almacenar y transportar placas acumuladoras de frío GN 1/1. Artículo 0129282: 2 ruedas fijas y 2 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total. Artículo 0162973: 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total. Distancia entre guías de los estantes 60 mm. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Seguro de transporte para carro de transporte de placas eutécticas

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
TS KPTW 1/23+1/46	Modelos KPTW 1/46 y 1/23	1.345 x 120 x 51	0163637


Para automontaje posterior. Giratorio.

### Carro de transporte de comida porcionada, inserción transversal, 1 compartimento

Modelo	Dimensiones de inserción mm	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 VTW 1/24 EN 115-B-U	EN 530 x 370	12	24 bandejas EN o 24 cestas-cajón EN	220	659 x 819 x 1.652	0113065


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Distancia entre guías de los estantes 115 mm. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Base para carro de transporte de comida porcionada

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 VTW-ELB 0113065	Carro de transporte de comida porcionada 0113065	557 x 534 x 24	0164353




Fabricación en acero inoxidable. Para equipar un carro de transporte de comida porcionada para su uso en una estación de acoplamiento de inducción Coolport®.

## Taburete de cocina

	Modelo	Dimensiones del estante mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KH 45 F</b>	450 x 450	120	450 x 450 x 500	<b>0114932</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Recipientes con ruedas

	Modelo	Capacidad en litros	Número de asas	Chasis	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BHR 50L</b>	50	2	Fijo	50	∅ 412 x 518 x 557	<b>0124683</b>
	<b>BHR 50L SF</b>	50	2	Por separado	50	505 x 421 x 501	<b>0124685</b>
	<b>BHR 65L SF</b>	65	3	Por separado	65	∅ 520 x 500 x 630	<b>0124689</b>


Fabricación en acero inoxidable. Recipiente con ruedas y tapa incluida. N.º de art. 0124683 y 0124685: 4 ruedas giratorias, de 75 mm de diámetro, en carcasas resistentes a la corrosión, con bandas de rodadura de plástico y cojinete liso. N.º de art. 0124689: 4 ruedas giratorias de 50 mm de diámetro, en carcasas resistentes a la corrosión, con cojinete liso.

## Carro para patatas y verduras

	Modelo	Capacidad	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KGWW 90L</b>	Capacidad: 90 l 2 GN 1/1-200 perforados	807 x 610 x 605	<b>0124262</b>
	<b>KGWW 160L</b>	Capacidad: 160 l 4 GN 1/1-200 perforados	810 x 615 x 580	<b>0124272</b>


Fabricación en acero inoxidable. Con válvula de drenaje con palanca, tamiz de 2".

## Fondo tamiz para carro de patatas y verduras

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KGWW-SB</b>	Carro para patatas y verduras	733 x 543 x 25	<b>0124263</b>

Fabricación en acero inoxidable. A modo de chapa perforada para la separación de desperdicios en el carro de patatas y verduras.

## Carro de descongelación desmontable, altura 1.650 mm

	Modelo	Medidas de las cubetas de descongelación A x P x H mm	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW</b>	1.000 x 546 x 140	150	1.069 x 670 x 1.650	<b>0121388</b>


Fabricación en acero inoxidable. Incluye 4 cubetas de descongelación y 1 cubeta para el agua de descongelación. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro montadas en carcasas de acero inoxidable, dos de ellas con freno y bloqueo total.

## Recipiente para desperdicios

	Modelo	Capacidad	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>AB 50L</b>	50 L	450 x 545	<b>0124162</b>
	<b>AB 75L</b>	75 L	520 x 535	<b>0124172</b>

Fabricación en plástico para uso alimentario, estable e higiénico. Incluye 2 asas.

## Tapa de recipiente para desperdicios

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>AB-DK 50L</b>	Recipiente para desperdicios de 50 l	370 x 20	<b>0124202</b>
	<b>AB-DK 75L</b>	Recipiente para desperdicios de 75 l	460 x 20	<b>0124212</b>

Fabricación en plástico para uso alimentario. Para cubrir de forma limpia e higiénica los recipientes para desperdicios.


## Chasis para recipiente para desperdicios

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>AB-FG 50L</b>	Recipiente para desperdicios 0124162 (50 l)	554 x 481 x 287	<b>0124232</b>
	<b>AB-FG 75L</b>	Recipiente para desperdicios 0124132 (75 l)	481 x 553 x 281	<b>0124132</b>

Fabricación en acero inoxidable. Con tapas de cierre de plástico higiénico. Barras de alojamiento y fijación ajustables. Ruedas antiestáticas.




Colector de textiles y residuos de un compartimento, con pedal y tapa

	Modelo	Medidas del marco de sujeción mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SWAF-1	350 x 250 x 30	350 x 496 x 913	0163920


Fabricación en acero inoxidable. Con pedal, tapa y aro de goma. 4 ruedas giratorias de 75 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, montadas en carcasas protegidas contra la corrosión.

Colector de textiles y residuos de dos compartimentos, con pedal y tapa

	Modelo	Medidas del marco de sujeción mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SWAF-2	350 x 250 x 30	680 x 496 x 913	0163921

Fabricación en acero inoxidable. Con palanca, tapa y aros de goma. 4 ruedas giratorias de 75 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, montadas en carcasas protegidas contra la corrosión.

Colector de textiles y residuos de 3 compartimentos, con pedal y tapa


	Modelo	Medidas del marco de sujeción mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SWAF-3	350 x 250 x 30	1.010 x 496 x 913	0163922

Fabricación en acero inoxidable. Con palanca, tapa y aros de goma. 4 ruedas giratorias de 75 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, montadas en carcasas protegidas contra la corrosión.



Juego de ruedas con carcasas y ruedas de plástico

(entrega inicial del juego de ruedas en lugar de la rueda estándar de ø 125 mm con carcasa de acero galvanizado)

Tipo de fijación		Carcasa	Rodamiento	Ruedas	Diámetro ø mm	N.º art.
	1 juego = 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas giratorias	Plástico, rueda de plástico	Cojinete de bolas	85 Shore A	125	0127063
	1 juego = 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas giratorias	Plástico, rueda de plástico	Cojinete de bolas	85 Shore A	125	0127033

Apto para instalaciones de lavado. Con protección antihilos.

Juego de ruedas con carcasas de acero inoxidable y ruedas de plástico

(entrega inicial del juego de ruedas en lugar de la rueda estándar de ø 125 mm con carcasa de acero galvanizado)

Tipo de fijación		Carcasa	Rodamiento	Ruedas	Diámetro ø mm	N.º art.
	1 juego = 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas giratorias	Acero inoxidable, rueda de plástico	Cojinete de bolas	55 Shore A	125	0163328
	1 juego = 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas giratorias	Acero inoxidable, rueda de plástico	Cojinete de bolas	55 Shore A	125	0163329

Apto para instalaciones de lavado.

Juego de ruedas con carcasas de acero galvanizado y ruedas de plástico antipinchazos de comportamiento neumático

(entrega inicial del juego de ruedas en lugar de la rueda estándar de ø 125 mm con carcasa de acero galvanizado)

Tipo de fijación		Carcasa	Rodamiento	Ruedas	Diámetro ø mm	N.º art.
	1 juego = 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas giratorias	Acero galvanizado, rueda de plástico	Cojinete de bolas	82 Shore A	125	0127095
	1 juego = 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas giratorias	Acero galvanizado, rueda de plástico	Cojinete de bolas	82 Shore A	125	0127075

Ruedas antipinchazos de comportamiento neumático. Espuma de poliuretano. Estas ruedas garantizan un ruido de desplazamiento mínimo y son especialmente adecuadas para suelos irregulares.



Sitio web  
Más detalles del producto

**La solución modular para ahorrar tiempo y espacio**

- Para toda la cadena logística, desde el suministro hasta la zona de fregadero.
- Soluciones versátiles para cantidades grandes y pequeñas.
- Estructura de acero inoxidable especialmente robusta y fácil de limpiar.
- Alta capacidad en el mínimo espacio.



Pág. 102



**Carros estantería para cajas Eurobox**

Los estantes inclinados facilitan el acceso.

Pág. 104



**Carros de producción para cajas Eurobox**

Para pequeñas cantidades: compactas, ligeras y siempre a mano.

Pág. 105



**Carros de preparación de pedidos para cajas Eurobox**

Transporte seguro de cantidades grandes y pesadas.

Pág. 106



**Carros para cestas para cajas Eurobox**

La solución de transporte eficiente para espacios reducidos.

Pág. 107



**Apiladores ERGO para cajas Eurobox**

Altura de trabajo constante: su espalda se lo agradecerá.

Almacenamiento

Fregadero

Cocina de producción

Suministro

Transporte

Preparación de pedidos






## CARROS ESTANTERÍA PARA CAJAS EUROBOX

- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Tamaño inteligente: ideal para almacenar también cantidades pequeñas.
- Protección perimetral: los discos parachoque protegen en caso de colisión.
- Almacenamiento seguro: con seguro contra deslizamiento lateral y seguro de transporte para separar entre recipientes.

### A mano

Los estantes de alambre inclinados facilitan el acceso a las cajas.

### Carros estantería para cajas Eurobox, sin estantes

	Modelo	Capacidad máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/Z EB 5-6/1850	Para estantes de alambre especiales 1-5 (máx. 5 cajas Eurobox)	80	670 x 570 x 1.851	0123103
	RTW/Z EB 10-6/1850	Para estantes de alambre especiales 1-5 (máx. 10 cajas Eurobox)	100	1.070 x 670 x 1.851	0123104
	RTW/Z EB 14-6/1850	Para estantes de alambre especiales 1-5 (máx. 15 cajas Eurobox)	200	1.470 x 670 x 1.851	0123102


Fabricación en acero inoxidable. Este modelo se suministra parcialmente montado. Los estantes de alambre especiales se venden por separado. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Estante de alambre especial

	Modelo	Apto para	Capacidad máx.	Medidas A x P mm	N.º art.
	A-DR 1xEB 500/600	RTW/Z EB 5-6/1850	Por estante de alambre: 1 caja Eurobox 600 x 400 (máx. 5 cajas Eurobox)	500 x 570	0164171
	A-DR 2xEB 1.000/600	RTW/Z EB 10-6/1850	Por estante de alambre: 2 cajas Eurobox 600 x 400 mm	1.000 x 570	0164172
	A-DR 3xEB 1.400/600	RTW/Z EB 14-6/1850	Por estante de alambre: 3 cajas Eurobox 600 x 400 mm	1.400 x 570	0164173


Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. Para la disposición inclinada en carros estantería.

### Carro estantería para cajas Eurobox, con estantes de chapa ciegos

	Modelo	Capacidad máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/Z EB 13-6/1650	Para 12 cajas Eurobox 600 x 400 mm	200	1.370 x 670 x 1.651	0123099

Fabricación en acero inoxidable. Este modelo se suministra parcialmente montado. Con 4 estantes de chapa ciegos. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro estantería para cajas Eurobox, con estantes de chapa ciegos, versión soldada

	Modelo	Capacidad máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	RTW/S EB 13-6/1650	Para 12 cajas Eurobox 600 x 400 mm	200	1.370 x 670 x 1.650	0123100


Fabricación en acero inoxidable. Versión soldada. Con 4 estantes de chapa ciegos. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## CARROS DE PRODUCCIÓN PARA CAJAS EUROBOX

- Un prodigio del espacio: ideal para cocinas estrechas gracias a su estructura compacta.
- Acceso rápido: espacio para hasta cinco cajas Eurobox, ideal para preparar pedidos de cantidades pequeñas.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Protección perimetral: los discos parachoque protegen en caso de colisión.

### Carro de producción para cajas Eurobox

	Modelo	Capacidad máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>PW EB 1/5</b> 539/702/1530	Para 5 cajas Eurobox 600 x 400 x 300 mm	125	539 x 702 x 1.535	<b>0163610</b>



Fabricación en acero inoxidable. Con 5 pares de guías de inserción con perfil en L. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



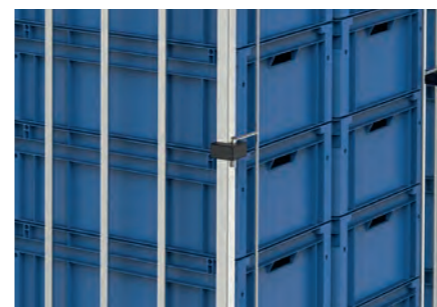
## CARROS DE PREPARACIÓN DE PEDIDOS PARA CAJAS EUROBOX

- Construcción robusta: ideal para transportar grandes cantidades y cargas pesadas.
- Seguridad: las barras perimetrales mantienen la carga en su sitio.
- Protección perimetral: gracias los protectores en las cuatro esquinas.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas estables.

### Carros de preparación de pedidos para cajas Eurobox

	Modelo	Capacidad máx.	Estante intermedio mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>RTW/S EB</b> 82-63/1711	Para 12 cajas Eurobox 600 x 400 x 300 mm	—	350	969 x 694 x 1.711	<b>0163872</b>
	<b>RTW/S EB</b> 82-63/1711 ZB	Para 12 cajas Eurobox 600 x 400 x 300 mm	820 x 630	350	969 x 694 x 1.711	<b>0163798</b>

Fabricación en acero inoxidable. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas fijas, 160 mm de diámetro.



#### Transporte seguro

Los recipientes quedan asegurados para el transporte gracias a las dos barras de seguridad giratorias en la parte delantera.



#### Gadget ergonómico

Todos los carros de preparación de pedidos se pueden complementar con el dispositivo de arrastre T1.000 de Movexx, que facilita el traslado manual de los carros con la ayuda de un motor. **Este dispositivo auxiliar de arrastre se puede adquirir directamente en Movexx.**






## CARROS PARA CESTAS PARA CAJAS EUROBOX


- Práctico: ideal para el transporte de recipientes vacíos o cargados.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Ágil: ideal para el almacenamiento móvil.
- Manejo mejorado: también disponible con empuñadura de empuje.

### Carro para cestas para cajas Eurobox, sin asa

	Modelo	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KR/oGr 60-40 EB</b>	80	629 x 429 x 190	<b>0164174</b>

Fabricación en acero inoxidable. Sin asa. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro para cestas para cajas Eurobox

	Modelo	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KR 60-40 EB</b>	80	800 x 476 x 1.021	<b>0164183</b>


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## APILADOR ERGO PARA CAJAS EUROBOX


- Versátil: transporte, almacenaje y preparación.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el lado del aparato.
- Robusta protección contra golpes en todo el perímetro.

### Apilador ERGO para cajas Eurobox, abierto, modelo reforzado

	Modelo	Apto para	Plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BD/O EB 60-40 FM</b>	1 pila de cajas Eurobox	610 x 410	120	710 x 802 x 899	<b>0163895</b>

Fabricación en acero inoxidable reforzado. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo.

### Apilador ERGO para cajas Eurobox, abierto

	Modelo	Apto para	Plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BD/O EB 2/60-40</b>	2 pilas de cajas Eurobox yuxtapuestas	820 x 610	240	758 x 1.023 x 982	<b>0163524</b>

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total.

#### Transporte adicional

La horquilla de fijación lateral permite enganchar una carretilla de transporte para trasladar recipientes ya vacíos.





## Apiladores de cestas

Para el transporte en cestas de grandes cantidades de vajilla o comidas porcionadas.



Pág. 121



## Aparatos apiladores para PN

Para piezas de vajilla PN y sus correspondientes tapas de plástico.



Pág. 126



## Apiladores para componentes plásticos

Para campanas, piezas aislantes y tapas de plástico.



Pág. 128



## Apiladores de platos

Para platos redondos de  $\varnothing$  180-330 mm.



Pág. 110



## Apiladores de vajilla

Para piezas de vajilla redondas y rectangulares de distintos tamaños.



Pág. 114



## Apiladores de bandejas

Para bandejas de los más diversos tamaños.



Pág. 118

## Modelos térmicos



### Neutros

Para vajilla, bandejas y tapas a temperatura ambiente.



### Calentamiento estático

Para vajilla caliente en el reparto y distribución de comidas.



### Calentamiento por convección

Calentamiento rápido de la vajilla para el reparto en caliente.



### Calentamiento por convección/100 °C

Alta capacidad de calentamiento para temperaturas de vajilla de hasta 100 °C, especial para cubrir distancias largas hasta los comensales.



### Ranuras de refrigeración

Para platos preenfriados en cámaras frigoríficas para el reparto en frío.



### Refrigeración forzada

Refrigeración forzada y seguro para mantener fríos los alimentos que lo necesiten.



# APILADORES DE PLATOS



Sitio web

Más detalles del producto

**NUEVO**

### Altura de dispensación ergonómica

Los resortes de tracción permiten ajustar una altura de dispensación constante y ergonómica.

### Para platos de todos los $\emptyset$ tamaños

Admite distintos diámetros. Ajuste las barras guía a sus platos. Ahora aún más ajustables. AHORA:  $\emptyset$  180-330 mm. ANTES:  $\emptyset$  270-330 mm.

### Cuida la vajilla

Las barras guía plastificadas para los platos no dejan marcas en la porcelana.

### Más flexibilidad

Movilidad sobre ruedas robustas.

### Protección perimetral

Protección eficaz contra golpes en todos los lados.

## Apilador de platos sin calentamiento

	Modelo	Vajilla $\emptyset$ mm	Número de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TE 2/19-26	190-260	2	144 piezas	166 piezas	140	930 x 459 x 960	0162805
	TE 2/18-33	180-330	2	106 piezas	122 piezas	140	1.050 x 529 x 960	0162806

Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. ¡Las tapas no están incluidas en el contenido del embalaje! Encontrará las tapas correspondientes en la página 113. Más variantes de ruedas en la página 99.




## Apiladores de platos con calentamiento estático

	Modelo	Vajilla $\emptyset$ mm	Número de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TE/H 19-26	190-260	1	72 piezas	83 piezas	70	610 x 459 x 1.072	0162808
	TE/H 18-33	180-330	1	53 piezas	61 piezas	70	710 x 529 x 1.072	0162809
	TE/H 2/19-26	190-260	2	144 piezas	166 piezas	140	930 x 459 x 1.072	0162810
	TE/H 2/18-33	180-330	2	106 piezas	122 piezas	140	1.051 x 529 x 1.072	0162811

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
TE/H 19-26	Resistencia blindada	0,9	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 70 °C	Gradual	30 - 115 °C
TE/H 18-33	Resistencia blindada	0,9	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 70 °C	Gradual	30 - 115 °C
TE/H 2/19-26	Resistencia blindada	0,9	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 70 °C	Gradual	30 - 115 °C
TE/H 2/18-33	Resistencia blindada	1,5	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 70 °C	Gradual	30 - 115 °C

Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: tapa(s) transparente(s) de pared simple, alta(s). Más tapas en la página 113. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## Apiladores de platos, calentamiento por convección

	Modelo	Vajilla Ø mm	Número de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.	
	<b>TE/UH 19-26 VS</b>	190-260	1	72 piezas	83 piezas	70	610 × 459 × 1.072	<b>0162966</b>	
	<b>TE/UH 2/19-26 VS</b>	190-260	2	144 piezas	166 piezas	140	930 × 459 × 1.072	<b>0162967</b>	
	<b>TE/UH 2/18-33 VS</b>	180-330	2	106 piezas	122 piezas	140	1.050 × 529 × 1.072	<b>0163346</b>	
<b>Calefacción</b>		Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica		Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
TE/UH 19-26 VS		Módulo de energía	0,9	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	Máx. 80 °C	Gradual	30 – 115 °C
TE/UH 2/19-26 VS		Módulo de energía	1,5	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	Máx. 80 °C	Gradual	30 – 115 °C
TE/UH 2/18-33 VS		Módulo de energía	1,5	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	Máx. 80 °C	Gradual	30 – 115 °C

Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: tapa(s) transparente(s) de pared simple, alta(s). Más tapas en la página 113. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

El apilador de platos calentados por convección a 100 °C es especialmente adecuado para el porcionado en caliente en la cinta de distribución de alimentos con posterior transporte en caliente (Cook & Serve). Con unas condiciones adecuadas, como la temperatura de reparto de las comidas, el aislamiento térmico por campanas y el aislamiento del carro para transporte de bandejas, se puede garantizar que la temperatura en el centro del producto no descienda por debajo del límite crítico de 65 °C.

## Apilador de platos, calentamiento por convección/100 °C

	Modelo	Vajilla Ø mm	Número de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.	
	<b>TE/UH 2/19-26 VC</b>	190 – 260	2	130 piezas	138 piezas	140	961 × 512 × 972	<b>0161590</b>	
<b>Calefacción</b>		Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica		Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Ajuste del termostato	Regulación de temperatura
TE/UH 2/19-26 VC		Módulo de energía	2,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	Máx. 100 °C	30 – 130 °C	Gradual

Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 2 tapas transparentes, de una sola pared, planas. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Apilador de platos, ranuras de refrigeración

	Modelo	Vajilla Ø mm	Número de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>TE 2/19-26 K</b>	190 – 260	2	144 piezas	166 piezas	140	930 × 459 × 960	<b>0162807</b>

Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. ¡Las tapas no están incluidas en el contenido del embalaje! Encontrará las tapas correspondientes en la página 113. Más variantes de ruedas en la página 99.

## ACCESORIOS: APILADOR DE PLATOS

Accesorios	Modelo	Material	Altura mm	Acabado	Para el modelo	N.º art.
	<b>Tapa plana</b>	Plástico	100	Semitrans- parente	Tubos de apilado Ø 19-26 cm	<b>0162200</b>
	<b>Tapa alta</b>	Plástico	200	Semitrans- parente	Tubos de apilado Ø 19-26 cm	<b>0162201</b>
					Tubos de apilado Ø 18-33 cm	<b>0162202</b>

Fabricación en policarbonato, robusta y resistente a los golpes. Mecanismo de bloqueo de 3 puntos, se suelta con poco esfuerzo. Desagüe del agua de condensación para un secado rápido después de la limpieza, apta para instalaciones de lavado, apilable.



## Uno para todas: El apilador para vajilla de todas las formas y tamaños



### Apilador de plataforma para vajilla

Para mayores cantidades de distribución de alimentos.



Exclusivo de Hupfer

### Coolstapler® para vajilla

Este dispositivo con refrigeración forzada es especial para el porcionado en frío en la restauración de colectividades y la distribución de alimentos.

Con refrigerante R290 preparado para el futuro.



### Apilador de vajilla universal

Para el uso en espacios reducidos y en el reparto de alimentos gracias a sus dimensiones compactas y a las empuñaduras de empuje incorporadas en la parte superior.



### Tamaños de vajilla variables

Para distintos tamaños de vajilla gracias a las barras guía ajustables individualmente.



Sitio web

Más detalles del producto

## APILADORES DE PLATAFORMA PARA VAJILLA

- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el lado de la plataforma.
- Útiles aberturas de limpieza en la placa de fondo.

### Apilador de plataforma para vajilla, sin calentamiento

	Modelo	Apto para	Número máximo de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BD 60-60	Piezas de vajilla redondas de 140-300 mm de diámetro o rectangulares con longitud lateral de 160-270 mm.	16 según tamaño de vajilla	306	372	600 x 600	200	902 x 760 x 900	0161780

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: plataforma de acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. Atención: Tapa protectora no incluida en el contenido del embalaje/precio. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Apilador de plataforma para vajilla, con calentamiento por convección

	Modelo	Apto para	Número máximo de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BD/UH 60-60 4S	Piezas de vajilla redondas de 140-300 mm de diámetro o rectangulares con longitud lateral de 160-270 mm.	16 según tamaño de vajilla	306	372	600 x 600	200	991 x 760 x 1.084	0162988

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
BD/UH 60-60 4S	Módulo de energía	2,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 80 °C	Gradual	30-115 °C

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: plataforma de acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. El contenido del embalaje incluye: 1 tapa protectora de plástico transparente y 4 barras guía de acero inoxidable. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Apilador de plataforma para vajilla, con ranuras de refrigeración

	Modelo	Apto para	Número máx. de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	BD 60-60 K	Piezas de vajilla redondas de 140-300 mm de diámetro o rectangulares con longitud lateral de 160-270 mm.	16 según tamaño de vajilla	306	372	600 x 600	200	902 x 760 x 900	0161790


Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: plataforma de acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. Atención: Tapa protectora no incluida en el contenido del embalaje/precio. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## COOLSTAPLER® • APILADORES DE VAJILLA UNIVERSALES

- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- Robusta protección contra golpes en todo el perímetro.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el lado de la plataforma.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Útiles aberturas de limpieza en la placa de fondo.

Refrigerante  
preparado para  
el futuro

### Coolstapler® con refrigeración forzada

Modelo	Vajilla Ø mm	Capacidad máx. piezas	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.	
 <b>BDC/UK 54-54</b>	240-260	244	540 x 540	200	1.092 x 761 x 900	<b>0161460</b>	
Refrigeración	Refrigeración	Potencia de refrigeración kW	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Refrigerante
BDC/UK 54-54	Refrigeración forzada	0,4	0,55	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Mín. 5 °C	R290, sin CFC


Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 1 tapa protectora de acero inoxidable, plana, con aislamiento de doble pared, asa y 4 barras guía de acero inoxidable. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Apilador de vajilla universal, neutro

Modelo	Diámetro o longitud lado de los platos en mm	Medidas plataforma mm	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>UST 57-28</b>	80-280	570 x 280	510 piezas	615 piezas	100	750 x 510 x 900	<b>0162991</b>


Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Rejilla de acero inoxidable, plastificada. Para piezas redondas y rectangulares de 80-280 mm de diámetro o de longitud de lado, también apta para piezas pequeñas. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 2 barras guía de acero inoxidable. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Apilador de vajilla universal, calentamiento estático

Modelo	Diámetro o longitud lado de los platos en mm	Medidas plataforma mm	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>UST/H 57-28</b>	80-280	570 x 280	510 piezas	615 piezas	100	750 x 510 x 1.023	<b>0162993</b>
Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
UST/H 57-28	Resistencia blindada	1,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 85 °C	Gradual	30-115 °C


Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Rejilla de acero inoxidable, plastificada. Para piezas redondas y rectangulares de 80 a 280 mm de diámetro o de longitud de lado, también apta para piezas pequeñas. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 1 tapa protectora de policarbonato transparente de 57-28, 2 barras guía de acero inoxidable. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Apilador de vajilla universal, calentamiento por convección/100 °C


Modelo	Diámetro o longitud lado de los platos en mm	Medidas plataforma mm	Capacidad máxima sin tapa	Capacidad máxima con tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>UST/UH 57-28</b>	80-280	570 x 280	510 piezas	615 piezas	100	750 x 510 x 1.020	<b>0162994</b>
Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Temperatura de vajilla	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato	
UST/UH 57-28	Módulo de energía	1,5	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	Máx. 100 °C	Gradual	30-115 °C	

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Rejilla de acero inoxidable, plastificada. Para piezas redondas y rectangulares de 80 a 280 mm de diámetro o de longitud de lado, también apta para piezas pequeñas. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 1 tapa protectora de policarbonato transparente, 2 barras guía de acero inoxidable. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Tubo guía


Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 Aparatos apiladores BD, BDUH, UST, USTH, USTUH	20 x 825	<b>0191124358</b>

### Soporte para barras guía

Apto para	Barras guía	N.º art.
 Apiladores universales UST y UST/H	4 barras guía de hasta Ø 20 mm máx.	<b>0119462</b>



Para barras de guía de acero inoxidable no utilizadas, para montar en el lado corto de un apilador universal empotrado. Asa de empuje de dos piezas fabricada en polietileno, formada por una parte superior y otra inferior.

### Accesorio de plataforma para apilar tazas

Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 UST 57-28, UST/H 57-28, UST/UH 57-28	550 x 260 x 16	<b>0162748</b>

Para optimizar el apilado de tazas de café y consomé. Mayor estabilidad durante el apilado gracias al estante plano y a la posibilidad de usar de forma personalizada las barras guía a través de las guías perforadas de fácil uso. Colocación sencilla con ayuda de los elementos de fijación incluidos.

### Tapa protectora

Modelo	Material	Apto para	Para tamaños de plataforma mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 <b>Tapa</b>	Acero inoxidable	Apilador de vajilla universal	570 x 280	600 x 310 x 144	<b>014122202</b>
 <b>Tapa transparente</b>	Policarbonato	Apilador de vajilla universal	570 x 280	603 x 313 x 120	<b>014122075</b>





Sitio web

Más detalles del producto

Todo al alcance de la mano: apiladores de bandejas para flujos de trabajo eficientes

**NUEVO**



**Apilador de bandejas abierto**  
Para la distribución de alimentos y fácil de limpiar.



**Apilador de bandejas cerrado**  
Idóneo para el área de comensales gracias a su estructura cerrada.

**Fáciles de limpiar**  
Gracias a la plataforma extraíble y a las aberturas de limpieza adicionales en la placa de fondo.



**Apilador de bandejas con plataforma ajustable**  
Para acceder cómodamente a sus bandejas gracias a la plataforma ajustable. Apto para apilar a lo largo y a lo ancho en las instalaciones de lavado.



**Apilador de bandejas para cintas de retorno de la vajilla**  
Para apilar bandejas en combinación con un dispositivo de apilado automático.





## APILADORES DE BANDEJAS

- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- Robusta protección contra golpes en todo el perímetro.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el ladeo de la plataforma.

Ahora con plataforma reemplazable

### Apilador de bandejas abierto de 1 compartimento

	Modelo	Apto para	Capacidad máx. bandejas por pila	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>OTA 47-36</b>	1 pila de bandejas universales de 460 x 344 mm o bandejas trapezoidales de 480 x 350 mm, o bien 2 pilas de bandejas de desayuno de 325 x 212 mm	Aprox. 120	490 x 380	120	800 x 515 x 900	<b>0164626</b>
	<b>OTA 53-37</b>	1 pila de bandejas GN de 530 x 325 mm o bandejas EN de 530 x 370 mm o bandejas universales de 460 x 344 mm o bandejas trapezoidales de 480 x 350 mm, o bien 2 pilas de bandejas de desayuno de 325 x 212 mm	Aprox. 120	540 x 380	120	800 x 510 x 900	<b>0164627</b>


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Plataformas reemplazables para apiladores de bandejas, 1 compartimento, abiertas **NUEVO**

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>OTA PF 47/36</b>	1 pila de bandejas universales de 460 x 344 mm o bandejas trapezoidales de 480 x 350 mm, o bien 2 pilas de bandejas de desayuno de 325 x 212 mm	490 x 380	<b>0164577</b>
	<b>OTA PF 53/37</b>	1 pila de bandejas GN de 530 x 325 mm o bandejas EN de 530 x 370 mm o bandejas universales de 460 x 344 mm o bandejas trapezoidales de 480 x 350 mm, o bien 2 pilas de bandejas de desayuno de 325 x 212 mm	540 x 380	<b>0164578</b>
	<b>OTA PF 50/50</b>	Cestas para vajilla de 500 x 500 o 508 x 508	523 x 523	<b>0164579</b>


Fabricación en acero inoxidable. Para el montaje en apiladores de bandejas, 1 compartimento, abierto.

Apilador de bandejas abierto de 2 compartimentos

	Modelo	Apto para	Capacidad máx. bandejas por pila	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TA 2/53-37	2 pilas de bandejas EN de 530 x 370 mm o bandejas GN de 530 x 325 mm	Aprox. 240	760 x 539	240	963 x 685 x 909	0161770


Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Apilador de bandejas con plataforma ajustable

	Modelo	Apto para	Capacidad máx. bandejas por pila	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	OTA U-BW	Varios tamaños de bandeja	Aprox. 80 - 120	325-550 x 320-566	120	510 x 822 x 1.025	0161740

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Apilador de bandejas abierto con dispositivo de apilado para cintas de retorno de vajilla de Hupfer.

	Modelo	Apto para	Capacidad máx. bandejas por pila	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	OTA 53-37 S	Ancho de bandejas de 325-380 mm (ajustable)	Aprox. 100	540 x 315	120	515 x 803 x 900	0162777

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Apilador de bandejas cerrado de 1 compartimento

	Modelo	Apto para	Capacidad máx. bandejas por pila	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	TA/G 53-37	Una pila de bandejas EN de 530 x 370 mm o bandejas GN de 530 x 325 mm	Aprox. 120	540 x 380	120	513 x 820 x 900	0161760

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Verdaderos prodigios del espacio: apiladores de cestas en versiones de alta calidad

Cesta para vajilla apilable integrada

Apilador de cestas cerrado con cesta guía extraíble como plataforma.

**NUEVO**



**Apiladores de cestas abiertos**  
Para tareas de apilado a temperatura ambiente, por ejemplo, durante la preparación de comidas.





**Apiladores de cestas cerrados**  
Idóneos para la zona de comensales gracias a su estructura cerrada.







**Coolstapler® para cestas**  
Este dispositivo con refrigeración forzada es especial para el porcionado en frío en la restauración de colectividades y la distribución de alimentos.





**Exclusivo de Hupfer**  
Aparatos apiladores para cestas de 500 x 500, y si desea más capacidad, también para cestas de 650 x 530.





[Sitio web](#)  
Más detalles del producto



## APILADORES DE CESTAS ABIERTOS Y CERRADOS

- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- Robusta protección contra golpes en todo el perímetro.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el lado del aparato.

Ahora con plataforma reemplazable

### Apiladores de cestas abiertos neutros

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Capacidad máx. cestas	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>OKO 50-50</b>	500 x 500 o 508 x 508	6 x 115 mm de altura o 10 x 75 mm de altura	120	800 x 565 x 900	<b>0164628</b>
	<b>OKO 65-53</b>	650 x 530	6 x 115 mm de altura o 10 x 75 mm de altura	170	800 x 715 x 900	<b>0162781</b>

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Plataforma de acero inoxidable con reborde perimetral. Para piezas pequeñas y difíciles de apilar en cestas. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Plataforma reemplazable para apilador de cestas abierto neutro

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>OTA PF 47/36</b>	1 pila de bandejas universales de 460 x 344 mm o bandejas trapezoidales de 480 x 350 mm, o bien 2 pilas de bandejas de desayuno de 325 x 212 mm	<b>0164577</b>
	<b>OTA PF 53/37</b>	1 pila de bandejas GN de 530 x 325 mm o bandejas EN de 530 x 370 mm o bandejas universales de 460 x 344 mm o bandejas trapezoidales de 480 x 350 mm, o bien 2 pilas de bandejas de desayuno de 325 x 212 mm	<b>0164578</b>
	<b>OTA PF 50/50</b>	Cestas para vajilla de 500 x 500 o 508 x 508	<b>0164579</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para montaje en apilador de cestas abierto sin calentador.

### Apilador de cestas cerrado neutro

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Capacidad máx. cestas	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KO 50-50</b>	500 x 500 o 508 x 508	Más 6 x 115 mm o 9 x 75 mm de altura	500 x 500 x 150	100	712 x 760 x 900	<b>0161660</b>
	<b>KO 65-53</b>	650 x 530	Más 6 x 115 mm o 9 x 75 mm de altura	650 x 530 x 150	150	851 x 760 x 900	<b>0161670</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para piezas pequeñas y difíciles de apilar en cestas. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Cesta guía: Acero inoxidable plastificado, la cesta guía (incluida en el precio) tiene diseño de cesta y puede incluirse en la capacidad de apilado. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## Apiladores de cestas con calentamiento por convección

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Número de pilas	Capacidad máx. cestas	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KO/UH 50-50</b>	500 x 500 y 508 x 508	Según tamaño de vajilla	Más 6 x 115 mm o 9 x 75 mm de altura	500 x 500 x 150	150	850 x 761 x 1.078	<b>0161690</b>
	<b>KO/UH 65-53</b>	650 x 530	Según tamaño de vajilla	Más 6 x 115 mm o 9 x 75 mm de altura	650 x 530 x 150	200	992 x 760 x 1.082	<b>0161700</b>

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
KO/UH 50-50	Módulo de energía	2,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 80 °C	Gradual	30-115 °C
KO/UH 65-53	Módulo de energía	2,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 80 °C	Gradual	30-115 °C

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Acero inoxidable plastificado. Para vajilla para sopa y guarniciones calientes. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La cesta guía tiene diseño de cesta y puede incluirse en la capacidad de apilado. El contenido del embalaje incluye: 1 tapa protectora de plástico, 1 cesta guía como plataforma. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Apiladores de cestas con ranuras de refrigeración

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Capacidad máx. cestas	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KO 50-50 K</b>	500 x 500 o 508 x 508	Más 6 x 115 mm o 9 x 75 mm de altura	500 x 500 x 50	120	761 x 710 x 900	<b>0161680</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para vajilla para comidas frías. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Cesta guía: Acero inoxidable plastificado, la cesta guía (incluida en el precio) tiene diseño de cesta y puede incluirse en la capacidad de apilado. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## ACCESORIOS: APILADORES DE CESTAS

Inoxidables

### Cesta para vajilla apilable con revestimiento

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo/besch 650/530/75</b>	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 93	<b>0117002</b>
	<b>GeKo/besch 650/530/115</b>	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 133	<b>0117012</b>

Fabricación en acero inoxidable, plastificado, gris. Construcción completamente soldada y robusta. Apta para instalaciones de lavado. Centrado automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.



### Cesta para vajilla apilable con revestimiento

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo/besch 500/500/75</b>	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 93	<b>0116982</b>
	<b>GeKo/besch 500/500/115</b>	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 133	<b>0116992</b>

Fabricación en acero inoxidable, plastificado, gris. Construcción completamente soldada y robusta. Apta para instalaciones de lavado. Centrado automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.



\*Esquina de apilado incluida

### Cesta para vajilla apilable

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo 650/530/75</b>	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 93	<b>0113822</b>
	<b>GeKo 650/530/115</b>	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 133	<b>0113832</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, en diseño de bucle. Centrado automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas el marco.

### Cesta para vajilla apilable

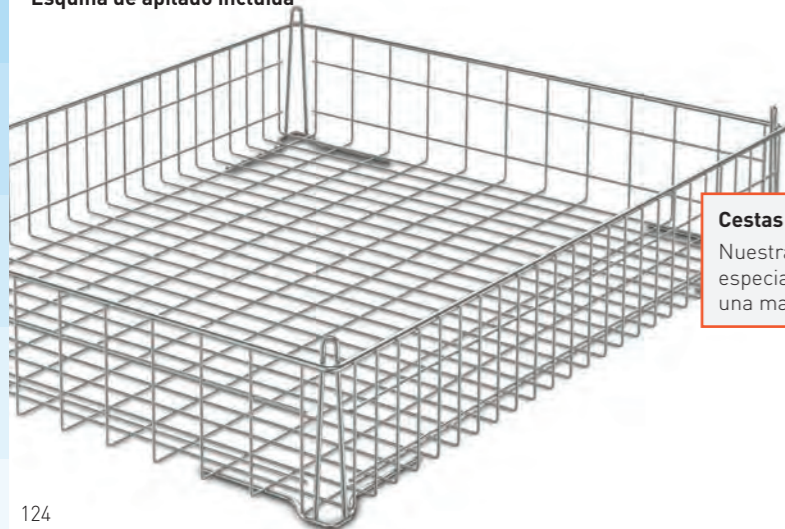
	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo 500/500/75</b>	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 93	<b>0113812</b>
	<b>GeKo 500/500/115</b>	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 133	<b>0115332</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, en diseño de bucle. Centrado automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas el marco.

### Tapa

	Modelo	Material	Color	Para tamaños de plataforma mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 Imagen similar al original	<b>AH PP 555/555/180/4 gr</b>	Policarbonato	Transparente	Para aparatos apiladores con cestas de 500 x 500 mm	555 x 555 x 180	<b>0119672</b>
 Imagen similar al original	<b>AH PP 710/590/180/4 gr</b>	Policarbonato	Transparente	Para aparatos apiladores con cestas de 650 x 530 mm	710 x 590 x 180	<b>014041071</b>

\*Esquina de apilado incluida





**Cestas apilables con revestimiento para vajilla**  
Nuestras cestas de acero inoxidable recubiertas con un revestimiento especial de poliamida de alta calidad y particularmente suave garantizan una manipulación delicada y un transporte silencioso de la vajilla.

### COOLSTAPLER® PARA CESTAS

- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- Robusta protección perimetral contra golpes.
- Simple y práctico: la tapa se cuelga sencillamente de un gancho.
- Mantiene el frío: tapa protectora de acero inoxidable con aislamiento de doble pared y junta labial.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el lado de la plataforma.
- Útiles aberturas de limpieza en la placa de fondo.

### Coolstapler® con refrigeración forzada

	Modelo	Cestas para vajilla mm	Capacidad máx. cestas	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BDC/UK 50-50</b>	500 x 500 o 508 x 508	Más 4 x 115 mm o 7 x 75 mm de altura	500 x 500 x 150	100	1.092 x 761 x 900	<b>0161450</b>
	<b>BDC/UK 65-53</b>	650 x 530	Más 4 x 115 mm o 7 x 75 mm de altura	650 x 530 x 150	150	1.212 x 761 x 900	<b>0161451</b>
Refrigeración	Refrigeración	Potencia de refrigeración kW	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura de vajilla	Refrigerante
BDC/UK 50-50	Refrigeración forzada	0,4	0,55	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	>=5 °C	R290, sin CFC
BDC/UK 65-53	Refrigeración forzada	0,4	0,55	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	>=5 °C	R290, sin CFC

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Acero inoxidable plastificado. Con tapa protectora de acero inoxidable de doble pared y aislada. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La cesta guía tiene diseño de cesta y puede incluirse en la capacidad de apilado (cesta guía como plataforma incluida en el contenido del embalaje). Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.





Exclusivo de Hupfer

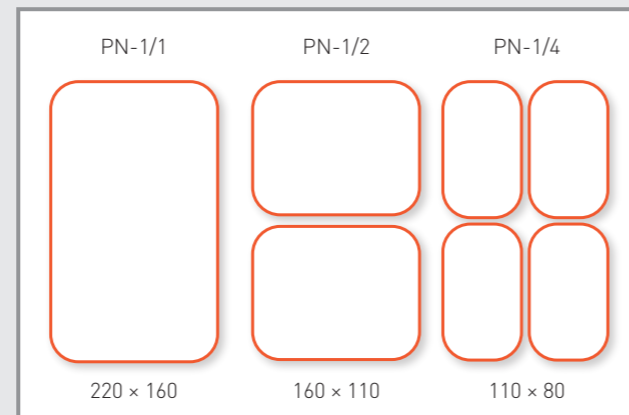
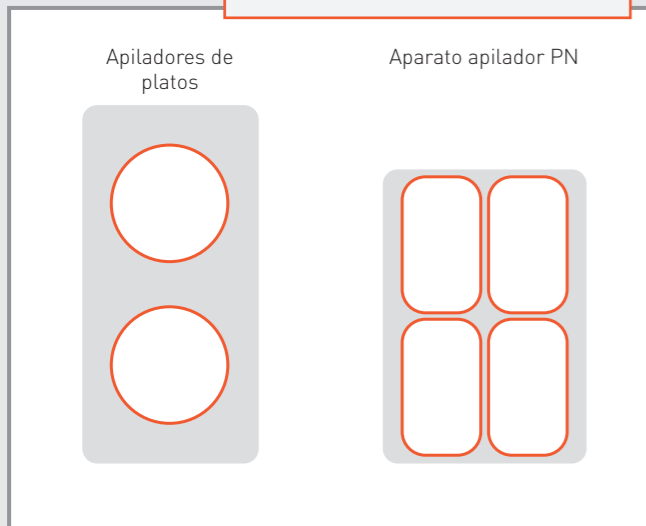


## Cuando todo encaja

Nuestros aparatos apiladores para piezas de vajilla PN convencen por su enorme capacidad. El secreto reside en su perfecta adaptación a las piezas de vajilla PN rectangulares. Aprovechamiento óptimo del espacio en el aparato apilador y en la bandeja.

### Óptimo aprovechamiento del espacio

Gracias a su forma rectangular, la vajilla de porcelana se adapta perfectamente al tamaño del aparato apilador.



### Posibilidades de combinación

Todos los tamaños de PN pueden combinarse de forma flexible.

## APARATOS APILADORES PN

- Postura de trabajo ergonómica gracias a una altura de trabajo constante.
- Robusta protección contra golpes en todo el perímetro.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el lado de la plataforma.

### Aparato apilador para vajilla PN

	Modelo	Apto para	Número máx. de pilas	Capacidad máx.	Plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BPN 4-P</b>	Piezas de vajilla PN	9 según el tamaño de la vajilla	160 recipientes PN-1/1 de 37 mm de altura o 340 platos PN-1/1, de 22 mm de altura	470 x 340	160	710 x 530 x 900	<b>0164088</b>

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: plataforma HPL. Rejilla de protección: alambre de acero inoxidable plastificado. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Aparato apilador para tapas PN

	Modelo	Apto para	Cantidad máx. pilas vajilla	Capacidad máx.	Plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BPN 4-D</b>	Tapas de plástico PN	9 según el tamaño de la vajilla	60 campanas 1/2 EN, 212 tapas 1/1 PN	517 x 373	50	748 x 555 x 923	<b>0164087-1</b>

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: plataforma de acero inoxidable. Rejilla de protección: alambre de acero inoxidable plastificado. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



Sitio web

Más detalles del producto


# APARATOS APILADORES PARA PIEZAS DE PLÁSTICO

- Postura de trabajo ergonómica gracias a la altura constante.
- Robusta protección contra golpes en todo el perímetro.
- Más flexibilidad: movilidad sobre ruedas robustas.
- Máxima higiene gracias al acero inoxidable de alta calidad.
- La guía de plataforma con rodamientos de bolas evita el ladeo de la plataforma.
- Aberturas de limpieza en la placa de fondo.



Sitio web  
Más detalles del producto


## Aparato apilador para componentes plásticos, neutro

	Modelo	Apto para	Número máx. de pilas	Capacidad máx.	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BDK 57-57</b>	Partes superior e inferior de componentes de aislamiento de plástico	9 según el tamaño de la vajilla	306	570 x 570	80	761 x 851 x 909	<b>0161810</b>
	<b>BDK 85-60</b>	Partes superior e inferior de componentes de aislamiento de plástico	12 según el tamaño de la vajilla	406	850 x 600	90	760 x 1.171 x 909	<b>0161820</b>

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Cesta de acero inoxidable plastificado. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

Exclusivo de Hupfer

## Aparato apilador para piezas de plástico con ranuras de refrigeración

	Modelo	Apto para	Número máx. de pilas	Capacidad máx.	Cesta guía mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BDK 57-57 K</b>	Partes superior e inferior de componentes de aislamiento de plástico	9 según el tamaño de la vajilla	306	570 x 570	80	852 x 760 x 900	<b>0162518</b>

Fabricación en acero inoxidable. Cesta guía: Cesta de acero inoxidable plastificado. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. La capacidad depende de la altura de apilado y el tamaño de la vajilla. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.





## 5 – CARROS DE BAÑO MARÍA DE REPARTO DE COMIDA

Pág. 131



### Carros de baño maría con resistencia blindada

De uno a cuatro recipientes GN, según sus necesidades.

Pág. 132



### Carros de baño maría con calefacción laminar

De alta eficiencia energética y rápida puesta en funcionamiento.

Pág. 133



### Carros de baño maría con controles en el lado largo

Ideales para el uso en mostradores móviles.

Pág. 134

**NUEVO**



### Carros de baño maría con cubeta de mantenimiento del calor Thermo Dry

Más económicos gracias al calentamiento por infrarrojos.

Pág. 135

**NUEVO**



### Carros de reparto de comidas con refrigeración forzada

Para servir alimentos fríos no porcionados; porcionado en la cinta transportadora o para autoservicio.

Pág. 136



### Carros de reparto de comidas frías

Para todo lo que debe mantenerse frío: embutidos, yogures, ensaladas...

Pág. 137



### Carros de reparto de comida abiertos

La solución para alimentos de temperatura neutra o fría en un entorno fresco.

Pág. 138



### Carros de transporte de comida porcionada

Para tener a mano componentes porcionados.

Pág. 139



### Accesorios

Accesorios de primera clase para una solución completa.



Sitio web

Más detalles del producto

## CARROS DE BAÑO MARÍA CON RESISTENCIA BLINDADA

- Higiénicos: cubas con soldadura continua sin juntas.
- Robustos: bastidor soldado de perfil cuadrado.
- Flexibles: cada cuba se puede calentar gradualmente de forma individual.
- Protección perimetral: los discos parachoque protegen en caso de colisión.
- Limpios: la inclinación especial del fondo garantiza un vaciado sin restos.
- Claridad: gracias al relieve indicador del nivel máximo de agua.

Calentamiento seco y húmedo\*

### Carros de baño maría con resistencia blindada y controles en el lado corto

	Modelo	Número de cubas	Tamaño de las cubas	Profundidad de recipiente máx. mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPA EB-1	1	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	55	677 x 604 x 900	0164170
	SPA EB-2	2	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	110	677 x 924 x 900	0164197
	SPA EB-3	3	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	165	677 x 1.274 x 900	0164198
	SPA EB-4	4	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	220	677 x 1.623 x 900	0164199

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPA EB-1	Resistencia blindada	0,7	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual	30-95 °C
SPA EB-2	Resistencia blindada	1,4	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPA EB-3	Resistencia blindada	2,1	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPA EB-4	Resistencia blindada	2,8	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. Cubas de baño maría embutidas y sin juntas, de calentamiento individual, de radio amplio y fáciles de limpiar, con relieve para el nivel máximo de agua, para alojar recipientes GN1/1 y sus subdivisiones. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

\* Calentamiento húmedo (recomendado): Los recipientes se llenan de agua hasta la marca de nivel de llenado. La comida en los recipientes GN suspendidos se mantiene caliente de manera energéticamente eficiente durante largos períodos gracias al vapor de agua.

Calentamiento en seco: El carro en servicio puede calentarse sin agua. El elemento calefactor calienta el aire de la cuba y mantiene la comida caliente de forma fiable.

## CARROS DE BAÑO MARÍA CON CALEFACCIÓN LAMINAR

Exclusivo de Hupfer

- Higiénicos: cubas con soldadura continua sin juntas.
- Flexibles: cada cuba se puede calentar gradualmente de forma individual.
- Limpios: la inclinación especial del fondo garantiza un vaciado sin restos.
- Robustos: bastidor soldado de perfil cuadrado.
- Protección perimetral: los discos parachoque protegen en caso de colisión.
- Claridad: gracias al relieve indicador del nivel máximo de agua.

### Ventajas de la calefacción laminar



**Rápida puesta en funcionamiento:** la temperatura operativa se puede alcanzar en 30 minutos.



**Hasta un 50 %\* de ahorro energético:** el contacto directo entre la calefacción laminar y el recipiente GN permite un calentamiento eficaz y rápido.





**Trabajo cómodo:** el calor residual especialmente bajo permite temperaturas de trabajo confortables.

\*Ejemplo del modelo EB-3.

### Carros de baño maría con calefacción laminar y controles en el lado corto

Calentamiento húmedo\*

	Modelo	Número de cubas	Tamaño de las cubas	Profundidad de recipiente máx. mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPA EB-2 FH	2	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	110	677 x 924 x 900	0164205
	SPA EB-3 FH	3	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	165	677 x 1.274 x 900	0164207
Calefacción	Calentador		Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPA EB-2 FH	Calefacción laminar, carro no apto para calentamiento en seco		1,4	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPA EB-3 FH	Calefacción laminar, carro no apto para calentamiento en seco		2,1	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Cubas de baño maría embutidas y sin juntas, de calentamiento individual, de radio amplio y fáciles de limpiar, con relieve para el nivel máximo de agua, para alojar recipientes GN1/1 y sus subdivisiones.

**Atención:** Los carros de transporte con calefacción laminar están diseñados exclusivamente para calentar cubas llenas de agua. Hupfer excluye expresamente de estos sistemas el calentamiento en seco de las cubas. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



\* Calentamiento húmedo: Los recipientes se llenan de agua hasta la marca de nivel de llenado. La comida en los recipientes GN suspendidos se mantiene caliente de manera energéticamente eficiente durante largos períodos gracias al vapor de agua.

## CARROS DE BAÑO MARÍA CON CONTROLES EN EL LADO LARGO

- Bien pensados: ideales para el uso en mostradores móviles.
- Higiénicos: cubas con soldadura continua sin juntas.
- Flexibles: cada cuba se puede calentar gradualmente de forma individual.
- Limpios: la inclinación especial del fondo garantiza un vaciado sin restos.
- Robustos: bastidor soldado de perfil cuadrado.
- Protección perimetral: los discos parachoque protegen en caso de colisión.
- Claridad: gracias al relieve indicador del nivel máximo de agua.

Calentamiento seco y húmedo\*

### Carros de baño maría con calentamiento y controles en el lado largo

	Modelo	Número de cubas	Tamaño de las cubas	Profundidad de recipiente máx. mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPA EB-2 LS	2	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	110	886 x 677 x 900	0164206
	SPA EB-3 LS	3	Para GN 1/1-200 o más pequeño	200	165	677 x 1.236 x 900	0164208
Calefacción	Calentador		Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPA EB-2 LS	Resistencia blindada		1,4	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPA EB-3 LS	Resistencia blindada		2,1	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. Cubas de baño maría embutidas y sin juntas, de calentamiento individual, de radio amplio y fáciles de limpiar, con relieve para el nivel máximo de agua, para alojar recipientes GN1/1 y sus subdivisiones. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

\* Calentamiento húmedo (recomendado): Los recipientes se llenan de agua hasta la marca de nivel de llenado. La comida en los recipientes GN suspendidos se mantiene caliente de manera energéticamente eficiente durante largos períodos gracias al vapor de agua.

Calentamiento en seco: El carro en servicio puede calentarse sin agua. El elemento calefactor calienta el aire de la cuba y mantiene la comida caliente de forma fiable.




## CARROS DE REPARTO DE COMIDA CON CUBETAS DE MANTENIMIENTO DEL CALOR THERMA DRY

### Carros de reparto de comida con cubetas de mantenimiento del calor Therma Dry

**NUEVO**

Exclusivo de Hupfer

Modelo	Número de cubas	Tamaño de las cubas	Profundidad de recipiente máx. mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 SPA TD 3 mTR	3	GN 1/1 GN 1/2	200	190	1311 x 695 x 1.417	<b>0164495</b>
Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	
SPA TD 3 mTR	Infrarrojos	1,02	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	2 niveles por cuba, niveles de ajuste preconfigurados, nivel 1 para recipientes GN > 100 mm de profundidad (por ejemplo, 150 o 200 mm), nivel 2 para recipientes GN < 100 mm de profundidad (por ejemplo, 65 mm).	

Fabricación en acero inoxidable. Cubas de baño maría soldadas y sin juntas, de calentamiento individual, de radio amplio y fáciles de limpiar, con puerta de carga extraíble, para alojar recipientes GN1/1 y sus subdivisiones. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total.

## LAS VENTAJAS RESIDEN EN LOS DETALLES

**63%**  
de ahorro energético



### Óptima presentación de las comidas

- Nivel de temperatura constante.
- Conmutador de dos niveles para regular la temperatura.
- No precisa recalentar.



Infrarrojos

### Simplemente eficiente

- Sin precalentamiento, gracias a los infrarrojos.
- Baja potencia conectada.
- Un 63 % menos de consumo energético.\*



### Manipulación ideal

- Carga ergonómica.
- Sin molestos vapores de agua.
- Limpieza sencilla.

\*En comparación con el baño maría con resistencia blindada y potencia de conexión de 700 W.

## CARROS DE REPARTO DE COMIDAS CON REFRIGERACIÓN ACTIVA



- Preparados para el futuro: utilizamos un refrigerante con garantía de futuro según el Reglamento europeo sobre gases fluorados.
- Óptimo ajuste: mínima formación de hielo o escarcha gracias a un valor de refrigeración óptimamente ajustado.

- Higiénicos: cubas con soldadura continua sin juntas.
- Limpios: la inclinación especial del fondo garantiza un vaciado sin restos.
- Robustos: bastidor soldado de perfil cuadrado.
- Protección perimetral: los discos parachoque protegen en caso de colisión.

Refrigerante preparado para el futuro

### Carros de reparto de comidas con refrigeración activa

**NUEVO**

Modelo	Número de cubas	Tamaño de las cubas	Profundidad de recipiente máx. mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 SPA/K 2GN DW	1	510 x 630 para 2 x GN 1/1-200 o más pequeños	200	200	970 x 695 x 899	<b>0129470-1</b>
 SPA/K 3GN DW	1	510 x 955 para 3 x GN 1/1-200 o más pequeños	200	225	1.302 x 695 x 899	<b>0129471-1</b>

Refrigeración	Refrigerante	Rango de temperatura	Generador de frío	Potencia de refrigeración kW	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección
SPA/K 2GN DW	R290, sin CFC	6 °C fijos	Refrigeración por compresor	0,34	0,365	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 3
SPA/K 3GN DW	R290, sin CFC	6 °C fijos	Refrigeración por compresor	0,34	0,365	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 3


Fabricación en acero inoxidable. Cubas continuas de gran volumen, adecuadas para alojar recipientes GN y sus subdivisiones, o directamente productos envasados, como yogures y botellas. El grupo de refrigeración es un módulo situado debajo de la cuba. Ventaja higiénica gracias al espacio útil sin condensación y gran capacidad de refrigeración gracias a la tubería perimetral. Sin CFC. La capacidad de refrigeración máxima se activa automáticamente. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## CARROS DE REPARTO DE COMIDAS FRÍAS


- Se puede utilizar en cualquier lugar: no requiere conexión a red eléctrica.
- Distribución óptima del frío: placas acumuladoras de frío superiores y en la pared central.
- Baja pérdida de frío: gracias al aislamiento en el cuerpo y las puertas batientes.
- Protección perimetral: eficaz para choques perimetral, incluso con puertas abiertas.

### Carro de reparto de comidas frías, inserción longitudinal, 2 compartimentos

	Modelo	Aberturas en la placa superior	Número de compartimentos	Pares de guías por hueco de armario	Tamaño de aberturas para	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	KSPA 2/14	2	2	7 x GN 1/1-65	GN 1/1	180	992 x 690 x 915	0163251

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 3 placas de acumuladoras de frío. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carro de reparto de comidas frías, inserción longitudinal, 3 compartimentos

	Modelo	Aberturas en la placa superior	Número de compartimentos	Pares de guías por hueco de armario	Tamaño de aberturas para	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	KSPA 3/21	3	3	7 x GN 1/1-65	GN 1/1	175	691 x 1.382 x 915	0163252

Fabricación en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 5 placas de acumuladoras de frío. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.


Exclusivo de Hupfer



## CARROS DE REPARTO DE COMIDAS ABIERTOS


- Seguros: seguro contra deslizamiento a ambos lados de los rieles de soporte.
- Todo al alcance de la mano: en el complemento de la estructura base se pueden enganchar recipientes GN adicionales.
- Higiénicos: construcción robusta de acero inoxidable de alta calidad.
- Limpios: el bastidor abierto se limpia fácilmente.
- Protección perimetral: los discos para choques protegen en caso de colisión.

### Carros de reparto de comidas abiertos

	Modelo	Pares de guías	Capacidad complemento/estructura superior	Capacidad total máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPA/O 3/24 A-3GN	3 x 8 GN 1/1-65 inserción longitudinal	3 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65/	30 x GN 1/1-65	120	1.174 x 797 x 1.109	0112865


Fabricación en acero inoxidable. Carro de reparto de comidas con complemento de tres secciones para recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones, para la distribución de comidas frías. Distancia entre guías: 75 mm. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carros para el reparto de comidas abiertos, con complemento en la parte superior izquierda

	Modelo	Pares de guías	Capacidad complemento/estructura superior	Capacidad total máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPA/O 3/24 AL-4GN	3 x 8 GN 1/1-65 inserción longitudinal	4 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65	31 x GN 1/1-65	120	1.165 x 829 x 1.388	0162644

Fabricación en acero inoxidable. Carro de reparto de comidas con complemento de tres secciones y un complemento adicional en el lado izquierdo para recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones, para la distribución de comidas frías. Distancia entre guías: 75 mm. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carros abiertos para el reparto de comidas, con complemento en el lado superior derecho

	Modelo	Pares de guías	Capacidad complemento/estructura superior	Capacidad total máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPA/O 3/24 AR-4GN	3 x 8 GN 1/1-65 inserción longitudinal	4 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65	31 x GN 1/1-65	120	1.165 x 827 x 1.388	0162645

Fabricación en acero inoxidable. Carro de reparto de comidas con tres secciones y un complemento adicional en el lado derecho para recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones, para la distribución de comidas frías. Distancia entre guías: 75 mm. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.




## CARROS DE TRANSPORTE DE COMIDA PORCIONADA

- Forma estable: marco de acero inoxidable robusto y de alta calidad.
- Ingeniosos: las guías en forma de U soldadas proporcionan un seguro antivuelco para las bandejas o cestas.
- Seguros: gracias al seguro contra deslizamiento laterales en ambos extremos de los estantes.
- Protección perimetral: robusta protección perimetral contra impactos.

### Carro de transporte de comida porcionada, inserción transversal, 1 compartimento


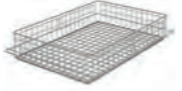
Para componentes fríos

	Modelo	Dimensiones de inserción mm	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>VTW 1/24 EN 115-B-U</b>	EN 530 x 370	12	24 bandejas EN o 24 cestas EN	220	659 x 819 x 1.652	<b>0113065</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías de los estantes 115 mm. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## ACCESORIOS: CARROS DE BAÑO MARÍA DE REPARTO DE COMIDAS

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Pestaña abatible para el lado corto</b>	Todos los carros de baño maría	614 x 250 x 30	<b>0162264</b>
	<b>Pestaña abatible para el lado largo</b>	Todos los modelos de cuba SPA-2	650 x 250 x 30	<b>0162261</b>
	<b>Pestaña abatible para el lado largo</b>	Todos los modelos de cuba SPA-3	999 x 250 x 30	<b>0162262</b>
	<b>Pestaña abatible para el lado largo</b>	Todos los modelos de cuba SPA-4	1.350 x 250 x 30	<b>0162263</b>
	<b>Prolongador de desagüe para carros de baño maría</b>	Todos los carros de baño maría	Longitud: 425	<b>0162260</b>
	<b>Placa acumuladora de frío GN 1/1</b>	Carros de reparto de comidas frías	530 x 325 x 30	<b>0163584</b>
	<b>Puente térmico con protección antitós</b>	Todos los modelos de cuba SPA-2	838 x 339 x 546	<b>0172507006</b>
	<b>Puente térmico con protección antitós</b>	Todos los modelos de cuba SPA-3	1.138 x 343 x 546	<b>0172507007</b>
	<b>Cesta-cajón baja</b>	Carros de transporte de comida porcionada	530 x 325 x 70	<b>0118612</b>
	<b>Cesta-cajón alta</b>	Carros de transporte de comida porcionada	530 x 370 x 108	<b>7215010</b>
	<b>Portabandejas</b>	Todos los modelos de cuba SPA-3	1.168 x 313 x 122	<b>0162899</b>
	<b>Estante superior con protección antitós</b>	Todos los modelos de cuba SPA-2	780 x 444 x 380	<b>0163013</b>
	<b>Estante superior con protección antitós</b>	Todos los modelos de cuba SPA-3	1.135 x 444 x 380	<b>0162901</b>



## 6 – CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDA



Sitio web

Más detalles del producto



### Carros para transporte de comida con pozo para platos

Nuestra solución "todo en uno": puede cargar también la vajilla gracias al pozo para platos adicional.

Pág. 145



### Accesorios

No falta de nada: puentes térmicos, protección antitós, placa acumuladora de frío y mucho más.

Pág. 146



### Carros para transporte de comida

Nuestro clásico: fácil de mover y con mejoras constantes durante décadas. Para transportar sus comidas de forma segura entre dos puntos gracias a la calefacción laminar y los armarios térmicos.

Pág. 142



### Carros para transporte de comida con tapa deslizante

Ideales para alojar recipientes GN, piezas de vajilla y todo lo que necesite tener a mano.

Pág. 143



### Carros para transporte de comida con tapa abatible

Espacio de almacenamiento adicional y tapas de los recipientes GN perfectamente guardadas: nuestros carros de transporte de comida con tapa abatible sorprenden con numerosas características ingeniosas.

Pág. 144





## CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDA

### Carros para transporte de comida, calentamiento estático


	Modelo	Número de cubas/armarios térmicos	Capacidad cubas/armarios térmicos	Medidas interiores armario A x P x H mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPTW 2EBH 2WF	2/2	12 x GN-65	530 x 325	120	922 x 700 x 979	0162943
	SPTW 3EBH 3WF	3/3	18 x GN-65	530 x 325	140	1.317 x 700 x 979	0162946

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPTW 2EBH 2WF	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	2,3	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPTW 3EBH 3WF	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	3,45	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
<b>Calefacción armarios térmicos</b>	Resistencia blindada				Gradual, por separado en cada armario térmico	30-80° C

Fabricación en acero inoxidable. 5 pares de guías de apoyo por armario térmico, 75 mm de distancia entre guías. La cuba admite recipientes GN de 200 mm de profundidad como máximo. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDA CON TAPA DESLIZANTE

### Carros de transporte de comida con tapa deslizante

	Modelo	Número de cubas/armarios térmicos	Capacidad cubas/armarios térmicos	Medidas interiores armario A x P x H mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPTW 2EBH 2WF SD	2/2	12 x GN-65	530 x 325	140	1.000 x 795 x 1.062	0162945
	SPTW 3EBH 3WF SD	3/3	18 x GN-65	530 x 325	200	1.393 x 795 x 1.062	0162948

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPTW 2EBH 2WF SD	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	2,3	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPTW 3EBH 3WF SD	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	3,45	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
<b>Calefacción armarios térmicos</b>	Resistencia blindada				Gradual, por separado en cada armario térmico	30-80 °C

Fabricación en acero inoxidable. 5 pares de guías de apoyo por armario térmico, 75 mm de distancia entre guías. La cuba admite recipientes GN de 200 mm de profundidad como máximo. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

#### Eficiencia energética

Mínimo calor residual gracias al buen aislamiento y al corto tiempo de calentamiento de las cubas gracias a la calefacción laminar.

#### A prueba de derrame

El reborde perimetral evita el derramamiento de líquidos.

#### Separación térmica

Los compartimentos se pueden calentar individualmente o enfriar con placas acumuladoras de frío. Un buen aislamiento es sinónimo de seguridad térmica.

#### Higiene

Acabado H2 de alta calidad en los armarios térmicos y cubas soldadas sin fisuras ni juntas.

#### Limpieza rápida

Todas las cubas se vacían simultáneamente a través de un desagüe en la base.

#### Transporte adicional

La barandilla perimetral permite transportar otras piezas, por ejemplo, en cestos.

#### Higiene

Acabado H2 de alta calidad en los armarios térmicos y cubas soldadas sin fisuras ni juntas.

#### Separación térmica

Los compartimentos se pueden calentar individualmente o enfriar con placas acumuladoras de frío. Un buen aislamiento es sinónimo de seguridad térmica.

#### Resistentes



Las dos mitades de la tapa deslizante soportan hasta 40 kg cuando están extendidas: ideal para recipientes GN pesados.

#### Eficiencia energética

Mínimo calor residual gracias al buen aislamiento y al corto tiempo de calentamiento de las cubas gracias a la calefacción laminar.

## CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDAS CON TAPA ABATIBLE

### Carros para transporte de comidas, tapa abatible


	Modelo	Número de cubas/armarios térmicos	Capacidad cubas/armarios térmicos	Medidas interiores armario A x P x H mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPTW 2EBH 2WF KD	2/2	12 x GN-65	327,5 x 560 x 438	140	945 x 729 x 1.043	0162944
	SPTW 3EBH 3WF KD	3/3	18 x GN-65	327,5 x 560 x 438	140	1.315 x 729 x 1.043	0162947

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPTW 2EBH 2WF SD	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	2,3	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
SPTW 3EBH 3WF SD	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	3,45	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
Calefacción armarios térmicos	Resistencia blindada				Gradual, por separado en cada armario térmico	30-80 °C

Fabricación en acero inoxidable. 5 pares de guías de apoyo por armario térmico, 75 mm de distancia entre guías. La cuba admite recipientes GN de 200 mm de profundidad como máximo. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y resistentes a la corrosión. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDA CON POZO PARA PLATOS Y TAPA ABATIBLE

### Carro para transporte de comida con pozo para platos y tapa abatible

	Modelo	Pozo para platos ø mm	Número de cubas/armario térmicos	Capacidad cubas/armarios térmicos	Medidas interiores armario A x P x H mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	SPTW 2EBH 2WF TEHCO	190 - 260 (capacidad para 60-70 platos)	2/2	10 x GN-65	330 x 540 x 370	178	1.324 x 673 x 1.118	0162754

Calefacción	Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
SPTW 2EBH 2WF TEHCO	Calefacción laminar ¡Carro no apto para calentamiento en seco!	2,8	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual, cada cuba por separado	30-95 °C
Calefacción armarios térmicos	Resistencia blindada				Gradual, por separado en cada armario térmico	30-80 °C
Calefacción de tubos para platos	Resistencia blindada				Gradual	30-80 °C

Fabricación en acero inoxidable. 4 pares de guías de apoyo por armario térmico, 75 mm de distancia entre guías. La cuba admite recipientes GN de 200 mm de profundidad como máximo. Sin protección antitós, 1 compartimento sin calentamiento. 4 ruedas giratorias de 160 mm de diámetro, dos de ellas con freno y bloqueo total, en carcasas resistentes a la corrosión y 1 rueda fija en posición central. El contenido del embalaje incluye: 1 tapa transparente de 19-26, de pared simple, alta, 1 tapa abatible de acero inoxidable dividida de 1/3 a 2/3. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

#### Sentido del orden

Cuando la tapa grande se pliega completamente, las tapas GN que no se necesiten pueden encajarse fácilmente en ella.



#### Superficie útil

La pequeña tapa, con bandeja de goteo extraíble, se puede plegar completamente en caso necesario o simplemente encajarse, y sirve entonces como superficie para, por ejemplo, depositar cazos.

#### Eficiencia energética

Mínima emisión de calor gracias al buen aislamiento y al corto tiempo de calentamiento de las cubas gracias a la calefacción laminar.

#### Higiene

Acabado H2 de alta calidad en los armarios térmicos y cubas soldadas sin fisuras ni juntas.

#### Separación térmica

Los compartimentos se pueden calentar individualmente o enfriar con placas acumuladoras de frío. Un buen aislamiento es sinónimo de seguridad térmica.

#### Todo en uno

La vajilla necesaria también viaja a bordo gracias al pozo para platos incorporado.

#### Bien pensado

El recipiente GN integrado sirve de práctico estante para cazos y el compartimento neutro ofrece espacio adicional para almacenar alimentos a temperatura ambiente.

#### Separación térmica

Los compartimentos se pueden calentar individualmente o enfriar con placas acumuladoras de frío. Un buen aislamiento es sinónimo de seguridad térmica.

#### Tapa abatible

La tapa pequeña se puede fijar y utilizar como práctica superficie para depositar objetos. Cuando está completamente plegada, la tapa trasera sirve para depositar las tapas GN.



#### Eficiencia energética

Mínima emisión de calor gracias al buen aislamiento y al corto tiempo de calentamiento de las cubas gracias a la calefacción laminar.



## ACCESORIOS: CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDA

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Pestaña abatible para el lado corto</b>	SPTW con calentamiento estático 0162943, 0162946	641 x 250 x 30	<b>0163038</b>
	<b>Pestaña abatible para el lado corto</b>	SPTW con tapa abatible 0162944, 0162947	580 x 250 x 30	<b>0163037</b>
	<b>Pestaña abatible para el lado largo, 2 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático 0162943	650 x 250 x 30	<b>0162261</b>
	<b>Pestaña abatible para el lado largo, 3 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático 0162946	999 x 250 x 30	<b>0162262</b>
	<b>Protección antitós, retráctil</b>	SPTW con pozo para platos 0162754	763 x 35 x 420	<b>0162629</b>
	<b>Estante superior protección antitós, 2 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático 0162943	780 x 444 x 380	<b>0163013</b>
	<b>Estante superior protección antitós, 3 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático 0162946	1.135 x 444 x 380	<b>0162901</b>
	<b>Puente térmico con protección antitós, 2 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático, con tapa abatible y pozo para platos 0162943, 0162944, 0162754, 0162945	838 x 339 x 546	<b>0172507006</b>
	<b>Puente térmico con protección antitós, 3 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático, tapa abatible, y tapa deslizante 0162946, 0162947, 0162948	1.180 x 343 x 546	<b>0172507007</b>
	<b>Placa acumuladora de frío GN 1/1</b>	Todos los modelos SPTW	530 x 325 x 30	<b>0163584</b>
	<b>Portabandejas, 2 cubas</b>	SPTW con calentamiento estático, tapa deslizante y pozo para platos 0162943, 0162945, 0162754	816 x 313 x 122	<b>0172507001</b>
	<b>Portabandejas, 3 cubas</b>	Para 0162946, 0162948	1.211 x 313 x 122	<b>0172507003</b>







Sitio web

Más detalles del producto



**Aislamiento especial**

Su buen aislamiento garantiza la seguridad térmica: baja pérdida de temperatura y mínima influencia sobre el compartimento vecino.

**Puertas con freno y bloqueo**

Las puertas abatibles hasta 270° se fijan de forma segura mediante un imán cuando están abiertas.

**Protección perimetral**

Los robustos protectores de esquinas garantizan el buen estado de la ISOBOX® y las paredes de sus instalaciones. Opcional: protección contra choques para camiones, placas acumuladoras de frío.



**Alimentación de 230 V**

La ISOBOX® solamente necesita una base de enchufe para mantener de forma fiable la temperatura seleccionada en modo de funcionamiento estacionario.

**Ergonomía**

Las empuñaduras de empuje integradas ofrecen propiedades ergonómicas óptimas y un manejo perfecto.

**Higiene**

Paredes nervadas de acero inoxidable fáciles de limpiar.

La caja de transporte de comida que se ajusta a sus necesidades



Opcional: placa calefactora en la parte superior para el reparto directo de comidas.

**ISOBOX® Mobil Flex**

Máxima flexibilidad: sin esfuerzo, sin herramientas. Un sencillo movimiento y el dispositivo pasa de mantener la comida caliente a mantenerla fría, y viceversa. Ideal para el transporte fuera de las instalaciones, servicios de catering y desplazamientos largos entre la cocina y el lugar de dispensación.

Pág. 149

Con módulo de calefacción, refrigeración o neutro



**ISOBOX® Mobil Basic**

Máxima fiabilidad: las extraordinarias propiedades aislantes mantienen los alimentos calientes, fríos o neutros incluso sin tecnología activa. El modelo básico para el transporte de alimentos fríos o calientes con poco tiempo de permanencia en el carro.

Pág. 154



Sitio web

Más detalles del producto

**Módulos térmicos, refrigeradores o neutros**

En la versión Flex, los módulos se pueden reemplazar sin necesidad de herramientas, por lo que es posible reaccionar sobre la marcha ante un cambio de necesidades o un módulo defectuoso.

**Módulo térmico:** Máx. 95 °C.

**Módulo refrigerador:** Hasta una temperatura ambiente máxima de 25 °C o 32 °C.

**Elija el diseño de su ISOBOX®**

Diseñe la caja de transporte a su gusto o siguiendo una lógica, por ejemplo, rojo señal para las cajas con alimentos calientes y azul celeste para el transporte de alimentos fríos.




U15230 VAINILLA CLARO	U18003 AZUL CRISTAL	U19006 MINT	<b>LIGHT</b> Tonos claros y agradables.	
U17005 ROJO CARMÍN	U18068 AZUL CELESTE	U19507 IRIS	U16009 NARANJA DORADO	U15194 AMARILLO ZINC
<b>STRONG</b> Colores modernos, vivos y llamativos.				
U11077 BLANCO CREMA	U12168 CACHEMIR	U12257 GRAFITO	U12011 VULCANO	
<b>ACHROMATIC</b> Un toque de contención y seriedad.				
R38000 NW CASTAÑA/MARRÓN	R20315 NW ROBLE ARTESANO	R20128 RU SONOMA ROBLE CLARO		
<b>WOOD</b> Matices auténticos, vivos y naturales.				
F79934 CR FERRO NEGRO	S60036 SX CEMENTO CLÁSICO			
<b>STONE</b> Discreto y moderno.				






### ISOBOX® Mobil Flex de 1 compartimento, versión baja

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 1/8 75</b>	8 GN 1/1, profundidad máx. 65 mm, inserción longitudinal	75	590 x 800 x 930	<b>0223040</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 1/15 37,5</b>	15 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	590 x 800 x 930	<b>0223041</b>


Con cuerpo interior de acero inoxidable y apoyos para estantes sin juntas. Con este modelo no se puede utilizar ningún módulo térmico de 800 W. Sin barandilla de serie. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### ISOBOX® Mobil Flex, 1 compartimento, modelo alto

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 1/16 75</b>	16 GN 1/1, profundidad máx. 65 mm, inserción longitudinal	75	590 x 800 x 1.530	<b>0223042</b>


Con cuerpo interior de acero inoxidable y apoyos para estantes sin juntas. Con este modelo solo se puede utilizar cubierta neutra o módulo térmico de 800 W. Sin barandilla de serie. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### ISOBOX® Mobil Flex con 2 compartimentos contiguos

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 AP</b>	2 x 8 = 16 GN 1/1, profundidad máx. 65 mm, inserción longitudinal	75	1.100 x 800 x 970	<b>0223043</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP</b>	2 x 15 = 30 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	1.100 x 800 x 970	<b>0223044</b>

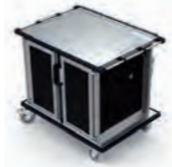
Con cuerpo interior de acero inoxidable y apoyos para estantes sin juntas. Con este modelo no se puede utilizar ningún módulo térmico de 800 W. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### ISOBOX® Mobil Flex con 2 compartimentos superpuestos

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex/V 2/16 75</b>	2 x 8 = 16 GN 1/1, profundidad máx. 65 mm, inserción longitudinal	75	590 x 800 x 1.670	<b>0223045</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex/V 2/30 37,5</b>	2 x 15 = 30 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	590 x 800 x 1.670	<b>0223046</b>

Con cuerpo interior de acero inoxidable y apoyos para estantes sin juntas. Con este modelo no se puede utilizar ningún módulo térmico de 800 W. Sin barandilla de serie. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### ISOBOX® Mobil Flex con placa calefactora, 2 compartimentos contiguos

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 3HP</b>	2 x 8 = 16 GN 1/1, profundidad máx. 65 mm, inserción longitudinal	75	1.100 x 800 x 999	<b>0223083</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 3HP</b>	2 x 15 = 30 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	1.100 x 800 x 999	<b>0223084</b>

Con cuerpo interior de acero inoxidable y apoyos para estantes sin juntas. Con este modelo no se puede utilizar ningún módulo térmico de 800 W. Placa calefactora autorregulable en la parte superior con 3 zonas de calentamiento 1/1 GN, conmutables por separado. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

**Alta temperatura**  
La placa calefactora integrada en la parte superior permite mantener los alimentos calientes en los recipientes GN para servirlos directamente.

## ACCESORIOS: ISOBOX® MOBIL FLEX


### ISOBOX® Mobil Flex, módulo térmico con control digital, de 30 a 95 °C

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>WäMo-D 230/400</b>	Todos los modelos ISOBOX® Flex excepto el 0223042	451 x 155 x 398	<b>0163553</b>
	<b>WäMo-D 230/800</b>	0223042	451 x 155 x 398	<b>0163554</b>

Calefacción	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección
WäMo-D 230/400	0,45	230V 1 N CA 50/60 Hz	IP22
WäMo-D 230/800	0,85	230V 1 N CA 50/60 Hz	IP22


Fabricación en acero inoxidable.

### ISOBOX® Mobil Flex, módulo de refrigeración con control digital

	Modelo	Adecuado para	Para temperaturas ambiente	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KüMo-D 230/150 25 °C</b>	Todos los modelos ISOBOX® Flex excepto el 0223042	Máx. 25 °C	456 x 155 x 428	<b>0163590</b>
	<b>KüMo-D 230/150 32 °C</b>	Todos los modelos ISOBOX® Flex	Máx. 32 °C	456 x 155 x 478	<b>0164247</b>
Refrigeración		Potencia de refrigeración kW	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección
KüMo-D 230/150 25 °C		0,15	0,24	230V 1 N CA 50/60 Hz	IP22
KüMo-D 230/150 32 °C		0,15	0,4	230V 1 N CA 50/60 Hz	IP22

Fabricación en acero inoxidable.

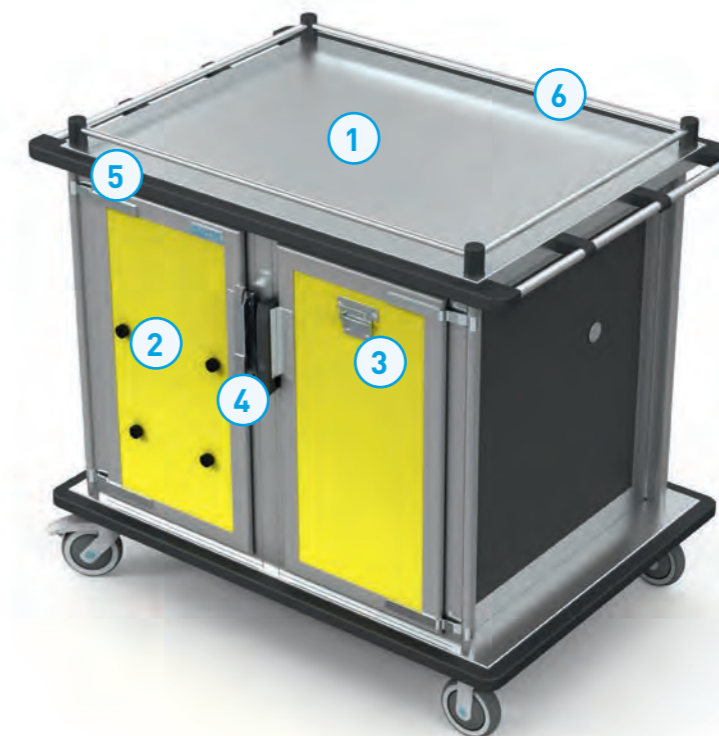
### ISOBOX® Mobil Flex, módulo neutro

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>NeMo-D</b>	354 x 62 x 350	<b>0163862</b>



Fabricación en acero inoxidable.



### OPCIONES: ISOBOX® MOBIL FLEX



**Accesorios adicionales**  
Encontrará más recipientes GN y rejillas en el capítulo "Accesorios de cocinas industriales" a partir de la página 228.

	Posición	Modelo	Apto para
	1	Cubierta de acero inoxidable	0223040, 0223041
	2	Soporte para tarjetas	Todos los modelos ISOBOX® Flex
	3	Pinza para papel	
	4	Puerta con cerradura	
	5	Parachoques perimetral, superior e inferior	0223043, 0223044, 0223083, 0223084
	6	Barandilla, 4 lados	Todos los modelos ISOBOX® Flex
	7*	Barandilla, 3 lados	0223043, 0223044, 0223083, 0223084
	8*	Placa acumuladora de frío	Todos los modelos ISOBOX® Flex
	9*	Sistema de seguro de transporte para camiones	0223042, 0223045, 0223046
	10*	Clavija de conexión específica de cada país	

Las opciones deben seleccionarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente, excepto la placa acumuladora de frío.

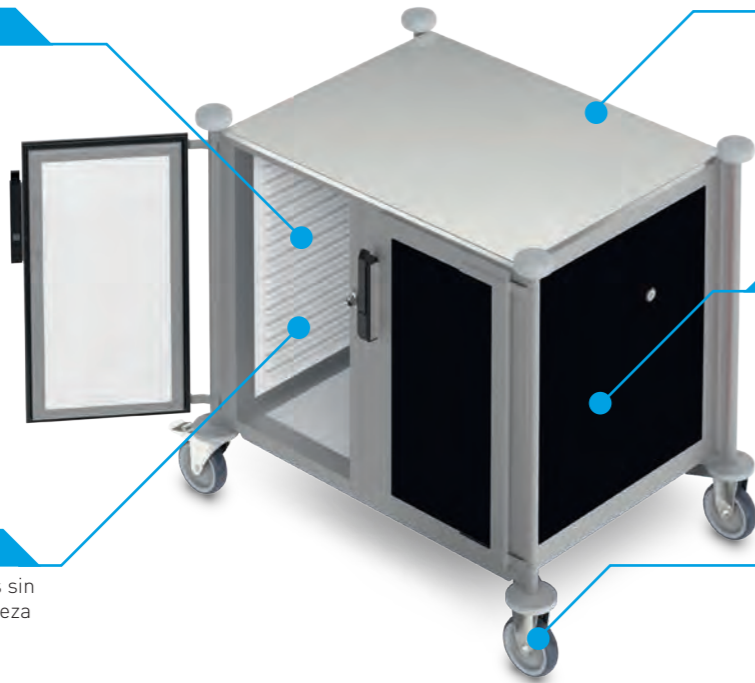
\*No aparecen en la imagen





### Aislamiento perfecto

Su buen aislamiento garantiza la seguridad térmica: baja pérdida de temperatura y mínima influencia sobre el compartimento vecino.



### Mejor aún

Los accesorios y el equipamiento opcional, como la barandilla o la placa acumuladora de frío, perfeccionan su ISOBOX®.

### El centro de todas las miradas

La posibilidad de elegir el color de los revestimientos laterales hace de la ISOBOX® un elemento atractivo también en la zona de comensales.

### Fácil de limpiar

Los apoyos para estantes sin juntas hacen que la limpieza sea muy sencilla.

### Todo va sobre ruedas

Una amplia variedad de equipamientos de ruedas para adaptarse a sus necesidades.

### Elija el diseño de su ISOBOX®

Diseñe la caja de transporte a su gusto o siguiendo una lógica, por ejemplo, rojo señal para las cajas con alimentos calientes y azul celeste para el transporte de alimentos fríos.

U15230 VAINILLA CLARO	U18003 AZUL CRISTAL	U19006 MINT			<b>LIGHT</b> Tonos claros y agradables.
U17005 ROJO CARMÍN	U18068 AZUL CELESTE	U19507 IRIS	U16009 NARANJA DORADO	U 15194 AMARILLO ZINC	<b>STRONG</b> Colores modernos, vivos y llamativos.
U11077 BLANCO CREMA	U12168 CACHEMIR	U12257 GRAFITO	U12011 VULCANO		<b>ACHROMATIC</b> Un toque de contención y seriedad.
R38000 NW CASTAÑA/MARRÓN	R20315 NW ROBLE ARTESANO	R20128 RU SONOMA ROBLE CLARO			<b>WOOD</b> Matices auténticos, vivos y naturales.
F79934 CR FERRO NEGRO	S60036 SX CEMENTO CLÁSICO				<b>STONE</b> Discreto y moderno.



### ISOBOX® Mobile Basic de 1 compartimento

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Basic 1/15 37,5</b>	15 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	550 × 730 × 925	<b>0223047</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Basic 1/30 37,5</b>	30 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	550 × 730 × 1.490	<b>0223048</b>

Versión Basic con pared trasera cerrada. No compatible con el módulo térmico o refrigerador. Elija la versión Flex, preparada para el uso con módulos térmicos o refrigeradores. Con cuerpo interior de plástico y apoyos para estantes sin juntas. Barandilla y complemento para placa acumuladora de frío con cargo adicional. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### ISOBOX® Mobil Basic, 2 compartimentos contiguos

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Basic 2/30 37,5 AP</b>	2 × 15 = 30 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	975 × 730 × 925	<b>0223049</b>

Versión Basic con pared trasera cerrada. No compatible con el módulo térmico o refrigerador. Elija la versión Flex, preparada para el uso con módulos térmicos o refrigeradores. Con cuerpo interior de plástico y apoyos para estantes sin juntas. Barandilla y complemento para placa acumuladora de frío con cargo adicional. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### ISOBOX® Mobil Basic, 2 compartimentos superpuestos

	Modelo	Capacidad máx.	Distancia entre guías mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>ISOBOX® Mobil Basic/V 2/30 37,5</b>	2 × 15 = 30 GN 1/1, profundidad máx. 20 mm, inserción longitudinal	37,5	550 × 730 × 1.640	<b>0223050</b>

Versión Basic con pared trasera cerrada. No compatible con el módulo térmico o refrigerador. Elija la versión Flex, preparada para el uso con módulos térmicos o refrigeradores. Con cuerpo interior de plástico y apoyos para estantes sin juntas. Barandilla y complemento para placa acumuladora de frío con cargo adicional. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



**Accesorios adicionales**  
 Encontrará más recipientes GN y rejillas en el capítulo "Accesorios de cocinas industriales" a partir de la página 228.

Posición	Modelo	Apto para
1	Sistema de seguro de transporte para camiones	0223048, 0223050
2	Barandilla, 3 o 4 lados	Todos los modelos ISOBOX® Basic
3	Pinza para papel	
4	Soporte para tarjetas	
5	Puerta con cerradura	
6	Cubierta de acero inoxidable	
7*	Placa acumuladora de frío	
8*	Clavija de conexión específica de cada país	



Las opciones deben seleccionarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente, excepto la placa acumuladora de frío.



\*No aparecen en la imagen





**Mobis Buffetcart**

Para un reparto de desayunos más flexible: aparato de transporte compacto con dos compartimentos para un reparto eficiente y cómodo de los desayunos.

Disponible para 40 o 60 bandejas.

Pág. 159



**Mobis Buffetcart Plus**

El bufet sobre ruedas:

Adaptable a sus deseos y requisitos, con más espacio de almacenamiento y opciones adicionales.

Disponible con 3 o 4 compartimentos.

Pág. 160

**Completamente adaptable a sus deseos**

Elija el color que más le convenga entre una amplia y moderna variedad.

**Bien pensado:** más higiene gracias a los acabados con efecto antibacteriano.



U15230 VAINILLA CLARO	U18003 AZUL CRISTAL	U19006 MINT	<b>LIGHT</b> Tonos claros y agradables.
U17005 ROJO CARMÍN	U18068 AZUL CELESTE	U19507 IRIS	
U16009 NARANJA DORADO	U15194 AMARILLO ZINC		
U11077 BLANCO CREMA	U12168 CACHEMIR	U12257 GRAFITO	<b>ACHROMATIC</b> Un toque de contención y seriedad.
U12011 VULCANO			
R38000 NW CASTAÑA/MARRÓN	R20315 NW ROBLE ARTESANO	R20128 RU SONOMA ROBLE CLARO	<b>WOOD</b> Matices auténticos, vivos y naturales.
F79934 CR FERRO NEGRO	S60036 SX CEMENTO CLÁSICO		
			<b>STONE</b> Discreto y moderno.

**Más variedad en los desayunos con el Mobis® Buffetcart: una ventaja para los pacientes y el presupuesto.**

Especialmente diseñado para el uso en hospitales y centros asistenciales, este aparato de transporte compacto destaca por sus distintas opciones de equipamiento y un diseño atractivo. Para ahorrar tiempo al personal y proporcionar a residentes y pacientes una selección de desayunos variada y de alta calidad.



**Mejor aún**

El estante adicional en formato GN 1/1 ofrece un espacio de almacenamiento suplementario.

**Transporte adicional**

La firme barandilla sirve de empuñadura de empuje y de base para colgar complementos como, p. ej., una papelerera.

**El centro de todas las miradas**

Revestimientos laterales disponibles en diferentes colores.

**Robusto**

Encimera Black Line muy compacta con superficie resistente a arañazos.

**Espacio de almacenamiento**

40 pares de guías para bandejas 1/2 GN. La distancia entre guías de 40 mm ofrece más flexibilidad en la división.

**Higiénico**

La fabricación sin fisuras facilita enormemente la limpieza.

**Duradero**

La robusta base de acero inoxidable hace que este aparato de transporte sea especialmente resistente.

En la imagen aparecen accesorios opcionales.

**Mobis® Buffetcart**

El Mobis Buffetcart® permite servir desayunos de forma moderna y cómoda para los comensales.

Mobis® Buffetcart para 40 bandejas GN 1/2	Mobis® Buffetcart para 60 bandejas GN 1/2
División: 2 segmentos, neutros.	División: 3 segmentos, neutros.

**A la medida de sus necesidades**

Nos encantará ayudarle a encontrar el equipo adecuado.



## Todo a bordo con el Mobis® Buffetcart Plus:

la solución más versátil para la distribución de alimentos móvil.

Una solución innovadora que permite satisfacer los deseos particulares de los pacientes en la distribución y reparto de, por ejemplo, cenas y desayunos. Los pacientes pueden elegir el producto y la cantidad que deseen, lo que supone un paso importante hacia la **reducción del desperdicio de alimentos**.



Sitio web

Más detalles del producto

Mobis® Buffetcart Plus para 25 personas aprox.	Mobis® Buffetcart Plus para 40 personas aprox.
División: 2 segmentos, 1 compartimento técnico.	División: 3 segmentos, 1 compartimento técnico.

### A su medida

La imagen muestra posibles complementos. Le confeccionaremos el Mobis® Buffetcart que mejor se ajuste a sus preferencias de tecnología, equipamiento y acabado.

¡Contacte directamente con nosotros!

## MOBIS® BUFFETCART PLUS: 2 segmentos y compartimento técnico



Las mismas características y opciones que Mobis® Buffetcart Plus con 3 segmentos.

En la imagen aparecen accesorios opcionales.

## MOBIS® BUFFETCART PLUS: 3 segmentos más compartimento técnico

### Soluciones prácticas desde la práctica:

Para garantizar que nuestros innovadores carros de bufet Mobis cumplen de forma óptima todos los requisitos de uso diario, evaluamos unas 1.000 tarjetas de pacientes para el diseño de los aparatos de transporte. Por su tecnología o la disposición de sus cajones, el Mobis Buffetcart se ha convertido en una ayuda indispensable en hospitales, clínicas y centros de atención.

**Todo a mano**  
La estructura superior para carros de servicio facilita el acceso, por ejemplo, a los envases en porciones y a la vez sirve de protección antitós.

**Accesorios adicionales**  
Elementos de protección, un estante acoplable o una tabla de cortar y otros accesorios útiles disponibles previa solicitud.

**Frío seguro**  
La placa de refrigeración empotrada ofrece seguridad térmica, por ejemplo, para los embutidos.

**Todo a bordo**  
Tubos de apilado seguro de platos de hasta 200 mm de diámetro.

**El centro de todas las miradas**  
Revestimientos laterales disponibles en diferentes colores.

**División flexible**  
La combinación de armarios y cajones está disponible en varias versiones, por ejemplo, caliente/frío o neutro.

**Cajón para el pan**  
Para transportar productos de panadería. Bien pensado: la cubierta sirve como tabla de cortar.

**Dimensiones GN**  
Se ajusta a las medidas GN habituales.

**Fácil de desplazar**  
Una quinta rueda accionada eléctricamente garantiza la fácil maniobrabilidad del aparato de transporte. Opcionalmente, el Mobis también se puede equipar para el uso en modo "convoy".

**Limpieza**  
Cubo extraíble para el transporte de desperdicios.

**Buena refrigeración**  
Compartimentos extraíbles y cajones para componentes que requieren refrigeración.

**N'Ice & Easy**  
El sistema de refrigeración patentado N'Ice & Easy® del aparato de transporte con depósito de hielo independiente de la red eléctrica y de bajo consumo garantiza que los alimentos que necesitan refrigeración se mantengan fríos durante un máximo de 120 minutos sin necesidad de electricidad. También es posible una refrigeración continua con funcionamiento a red.

**Refrigeración independiente de la red durante la distribución de alimentos:**

- Funcionamiento prácticamente insonoro con el funcionamiento independiente de la red.
- No requiere baterías pesadas y de gran tamaño.
- Ciclos de carga ilimitados gracias al depósito de hielo independiente.
- Bajo consumo de energía.
- Refrigerante preparado para el futuro (R600a).

En la imagen aparecen accesorios opcionales.





## No pueden faltar en ningún evento

Los carros para banquetes Köhler® permiten servir alimentos calientes y fríos con un diseño atemporal.

Pág. 164



### Carros para banquetes con calentamiento por convección

De ajuste gradual, con la temperatura real siempre a la vista: un clásico que mantiene el calor deseado.



Pág. 165



### Carros para banquetes con calentamiento por convección y compartimento con refrigeración pasiva

Caliente abajo, frío arriba: nuestro aparato de dos pisos para todas las ocasiones.



Pág. 166



### Carros para banquetes con refrigeración forzada

Refrigeración de alto rendimiento con óptima circulación de aire.



Pág. 166



### Carros para banquetes sin calentamiento

Sus extraordinarias propiedades aislantes mantienen los alimentos calientes, fríos o neutros incluso sin tecnología activa.



Pág. 167



### Accesorios

No falta de nada: barandilla, rejilla GN, placas acumuladoras de frío.



Sitio web

Más detalles del producto

## CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS CARROS PARA BANQUETES KÖHLER®

### Robusto e higiénico

Las mejores propiedades de limpieza e higiene gracias al cuerpo de acero inoxidable.

### Fácil de limpiar

Las guías de las bandejas se pueden retirar fácilmente a mano para su limpieza.

### Eficiencia energética

El eficiente aislamiento garantiza el mantenimiento de la temperatura durante mucho tiempo, incluso sin estar enchufado a la red.

### Ergonomía

Fácil de maniobrar gracias a las barras de empuje verticales, incluso con las puertas abiertas.

### Puertas seguras

Puertas bloqueables de enclavamiento automático y sin manillas adicionales.

### Circulación óptima del aire

La misma temperatura en un mismo espacio gracias a la circulación de aire optimizada.

### Protección perimetral

Gracias los robustos parachoques en la parte superior e inferior, también para el transporte en camión.



## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL MODELO



### Casete de calefacción

El casete de calefacción con bandeja de humidificación del aire es fácil de extraer.



### Compartimento de refrigeración pasiva

Separación térmica de las zonas calientes y frías. Hasta cinco GN 1/1 pueden enfriarse mediante una placa acumuladora de frío.






### Refrigeración forzada

Potencia y ahorro energético gracias a la refrigeración forzada con refrigerante R290 preparado para el futuro.

Refrigerante preparado para el futuro

## CARROS PARA BANQUETES CON CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN



### Carros para banquetes Köhler® con calentamiento por convección e inserción longitudinal

	Modelo	Capacidad	Dimensiones de inserción mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BKW 1/14 L-GN-57,5</b>	14 x GN 1/1	530 x 325	100	640 x 775 x 1.308	<b>0163291</b>
	<b>BKW 1/20 L-GN-57,5</b>	20 x GN 1/1	530 x 325	100	640 x 775 x 1.653	<b>0163292</b>

Calefacción	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
BKW 1/14 L-GN-57,5	1,6	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual	30-95 °C
BKW 1/20 L-GN-57,5	1,6	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 57,5 mm. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y carcasa de plástico. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carros para banquetes Köhler® con calentamiento por convección e inserción transversal

	Modelo	Capacidad	Dimensiones de inserción mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BKW 1/36 B-GN-57,5</b>	36 x GN 1/1	530 x 325	180	795 x 895 x 1.573	<b>0163293</b>

Calefacción	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
BKW 1/36 B-GN-57,5	1,6	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 57,5 mm. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y carcasa de plástico. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARROS PARA BANQUETES CON CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN Y COMPARTIMENTO CON REFRIGERACIÓN PASIVA

### Carros para banquetes Köhler® con calentamiento por convección/refrigeración pasiva e inserción longitudinal

	Modelo	Capacidad	Dimensiones de inserción mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BKW 1/14 L-GN-57,5 +5 PK</b>	14 x GN 1/1 en la subestructura + 5 x GN 1/1 en el complemento + 1 placa acumuladora de frío GN 1/1 (no incluida en el precio)	530 x 325	95	640 x 775 x 1.857	<b>0163294</b>

Calefacción	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK	1,6	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 57,5 mm en la subestructura, 72 mm en el complemento. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y carcasa de plástico. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Carros para banquetes Köhler® con calentamiento por convección/refrigeración pasiva e inserción transversal

	Modelo	Capacidad	Dimensiones de inserción mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BKW 1/28 B-GN-57,5 +10 PK</b>	28 x GN 1/1 en la subestructura + 10 x GN 1/1 en el complemento + 2 placas acumuladoras de frío GN 1/1 (no incluidas en el precio)	530 x 325	270	795 x 895 x 1.892	<b>0163282</b>

Calefacción	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
BKW 1/28 B-GN-57,5, +10 PK	1,6	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual	30-95 °C

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 57,5 mm en la subestructura, 72 mm en el complemento. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 160 mm. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.



## CARROS PARA BANQUETES CON REFRIGERACIÓN FORZADA

Refrigerante  
preparado  
para el  
futuro

### Carros para banquetes Köhler® con refrigeración forzada e inserción transversal

	Modelo	Capacidad	Dimensiones de inserción mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.	
	<b>BKW 1/40 B-GN-57,5 UK</b>	40 x GN 1/1	530 x 325	200	795 x 895 x 1.872	<b>0163295</b>	
Calefacción	Potencia frigorífica	Potencia frigorífica kW	Potencia kW	Conexión eléctrica grupo de refrigeración	Tipo de protección	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK	R290, sin CFC	0,35	0,26	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	Gradual	0 - 10 °C

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 57,5 mm en la subestructura. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 160 mm. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## CARROS PARA BANQUETES NEUTROS

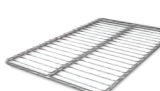
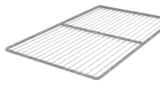
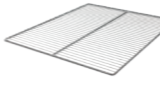

### Carros para banquetes Köhler® sin calefacción, de inserción longitudinal

	Modelo	Capacidad	Dimensiones de inserción mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BKW 1/23 L-GN-57,5 Neutro</b>	23 x GN 1/1	530 x 325	115	640 x 775 x 1.654	<b>0163345</b>

Fabricación en acero inoxidable. Distancia entre guías: 57,5 mm. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo total y 2 ruedas fijas, con diámetros de 125 mm y carcasa de plástico. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

## ACCESORIOS: CARROS PARA BANQUETES KÖHLER®

### Rejillas GN

	Modelo		Grosor de alambre en marco y riostras mm	Grosor alambres longitudinales mm	Número de alambres longitudinales	Medidas A x P mm	N.º art.
	<b>1/1 tipo A</b>	GN 1/1 530 325	6,0	3,0	20	530 x 325	<b>01139029</b>
	<b>1/1 tipo B</b>	GN 1/1 530 325	7,0	3,0	17	530 x 325	<b>7209535</b>
	<b>2/1 tipo A</b>	GN 2/1 650 530	7,0	3,0	35	650 x 530	<b>01139129</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, bordes cepillados.

	Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Barandilla</b>	0163291, 0163294, 0163292, 0163345	557 x 717 x 52	<b>0163311</b>
	<b>Barandilla</b>	0163282, 0163293, 0163295	837 x 738 x 52	<b>0163312</b>
	<b>Placa acumuladora de frío</b>	0163294, 0163282	530 x 325 x 30	<b>0163584</b>

# 10 – CARROS PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS



## La combinación económica

Nuestros carros para transporte de bandejas son una solución económica que combina el reparto directo de comidas con la seguridad térmica durante el transporte.

Pág. 169



Carros para transporte de bandejas E Pared simple

Pág. 169



Carros para transporte de bandejas CS Cook-Serve

Pág. 170



Carros para transporte de bandejas M Construcción modular

Pág. 170



Carros para transporte de bandejas V Interior soldado

Pág. 171



Accesorios



Sitio web

Más detalles del producto

## NUESTRA GUÍA DE CARROS PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS

### A su medida:

Déjese asesorar por nuestro servicio de atención al cliente: configuraremos su carro para transporte de bandejas según sus necesidades individuales.

	Carros para transporte de bandejas E Pared simple	Carros para transporte de bandejas M Construcción modular	Carros para transporte de bandejas V Interior soldado	Carros para transporte de bandejas CS Cook & Serve
Particularidad	Para sistemas de aislamiento.	Durabilidad gracias a los módulos reemplazables.	Apto para instalaciones de lavado.	Separación térmica en el interior para componentes calientes y fríos.
Tipos de bandejas	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>✓ Sistemas de aislamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> </ul> Sistemas de aislamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> </ul> Sistemas de aislamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bandeja especial EN GN</li> <li>½ EN</li> <li>Veska</li> <li>Sistemas de aislamiento</li> </ul>
Capacidad de bandejas	20, 24, 30	16, 20, 24, 30, 32, 36, 40	16, 20, 24, 30, 32, 36, 40	20
Uso previsto	Reparto mañana/mediodía/noche			
Sistemas de distribución de comidas preferentes	Cook & Serve	Cook & Freeze Cook & Chill	Cook & Freeze Cook & Chill	Cook & Serve con tiempos de reparto prolongados
Refrigeración	Sin refrigeración	1. Sin refrigeración 2. Refrigeración pasiva	1. Sin refrigeración 2. Refrigeración pasiva	Refrigeración pasiva
Aislamiento	✗	✓	✓	✓

## CARROS PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS E Y CS



### Carro para transporte de bandejas E

Nuestro carro para transporte de bandejas E es especialmente adecuado para el transporte de sistemas de aislamiento con bandejas especiales y campanas con aislamiento propio. Por lo tanto, ya no es necesario un modelo de carro isoterma para transporte de bandejas.

### Carro para transporte de bandejas CS

Este sistema está diseñado para la distribución de alimentos Cook & Serve con tiempos de transporte prolongados. La pared central especial en el interior crea una separación térmica para que las comidas calientes y frías puedan mantener su temperatura en una bandeja especial. Las comidas frías se enfrían adicionalmente con las placas acumuladoras de frío insertadas.





Imagen del modelo de carro para transporte de bandejas M, también representativa del V.

**Larga vida útil**

El robusto acero inoxidable de alta calidad en todo el interior y exterior del cuerpo garantiza la máxima durabilidad.

**Ergonomía**

Altura de agarre flexible gracias a la barra de empuje continua.

**Refrigeración pasiva**

En la pared central se pueden introducir placas acumuladoras de frío para mantener refrigerados durante horas los componentes de las comidas.

**Sellado continuo del cuerpo**

Cierre a prueba de polvo y baja pérdida de temperatura gracias a la junta labial continua.



**Aislamiento perfecto**

El cuerpo aislado de doble pared mantiene las temperaturas en el interior durante mucho tiempo.

**Soportes de bandeja sin fisuras**

Los estantes no se ensucian. Para una limpieza lo más sencilla posible.

**Sólida protección contra golpes**

La protección perimetral contra golpes en el chasis y el techo evita posibles daños en el aparato de transporte.

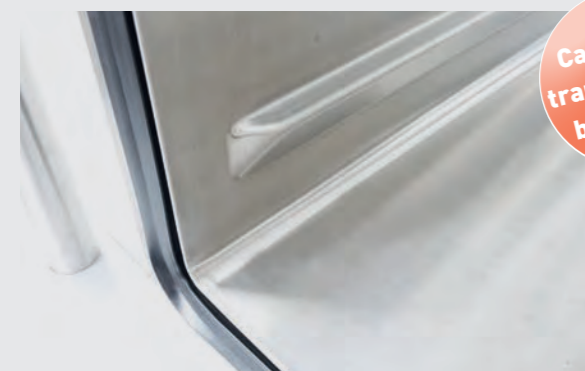
**Cierre de puerta con seguro de transporte**

El enclavamiento doble garantiza que las puertas permanezcan cerradas, incluso durante un transporte en camión.

La imagen muestra equipamiento opcional.

**Carro para transporte de bandejas V: los más altos niveles de higiene**

El ABC de la higiene: las soldaduras en el interior del carro permiten una limpieza a fondo en una instalación de lavado de carros.



Carro para transporte de bandejas V  
Con el interior soldado.

Carro para transporte de bandejas V

**Carro para transporte de bandejas M: construcción modular duradera**

Las paredes traseras, los revestimientos laterales, el techo del carro, la puerta batiente y la barra de empuje son reemplazables. En caso de sufrir algún daño, estas piezas se pueden sustituir, lo cual resulta especialmente económico.

Carro para transporte de bandejas M



**Variantes de ruedas**

Ofrecemos la rueda adecuada para cada necesidad de transporte.



**Puertas con cerradura**

La cerradura triangular garantiza un transporte seguro y evita un acceso no autorizado.



**Mecanismo de acoplamiento y dispositivo de remolque**

Modo "convoy" con estabilidad direccional gracias al dispositivo de remolque.



**Sistema de seguro de transporte para camiones**

Sirve de protección de los pasamanos existentes en las instalaciones o para asegurar la carga en camiones.



**Pinza para papel**

Una práctica pinza para sostener tarjetas clínicas u otra documentación.



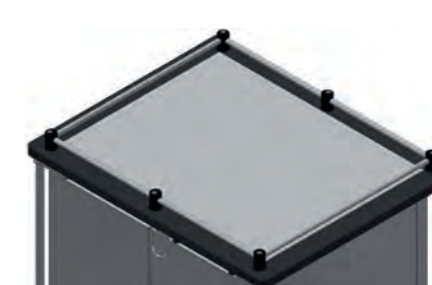
**Soporte para tarjetas**

4 botones de plástico para tarjetas de diferentes tamaños.



**Grabado con láser**

Identificamos sus aparatos (p. ej., un número de carro) con nuestro grabado con láser.



**Barandilla**

Para el transporte seguro de cestas con vasos u otra vajilla en el techo del carro.



**Bolas de identificación**

Las bolas de identificación de distintos colores le ayudarán a asignar sus aparatos de transporte a las respectivas funciones.

**ACCESORIOS**



Placas acumuladora de frío



Cestas

y mucho más...





## Sistemas de distribución de hasta 250 comidas

Como especialistas en logística de cocinas industriales, en Hupfer recurrimos a nuestra dilatada experiencia cuando se trata de implementar sistemas eficientes y funcionales para el reparto de comidas.



### Distribución de alimentos en residencias geriátricas

La distribución de alimentos en residencias de la tercera edad requiere una enorme flexibilidad.

Pág. 173



### Unidad compacta de distribución de alimentos

Aquí se combinan los aparatos apiladores, arcones refrigeradores, etc., para formar una "línea de porcionado" eficiente.

Pág. 176

La distribución de alimentos en residencias de la tercera edad requiere una enorme flexibilidad. Hay residentes muy diferentes con demandas de muy diversa índole: los más capacitados quieren componer sus propias comidas, otros comen juntos en el comedor y los postrados solo pueden tomar sus comidas en su habitación. La selección y disposición de nuestros productos responde de forma óptima a todos estos requisitos.



## PORCIONADO

La disposición de los aparatos de transporte y del mobiliario permite un porcionado eficaz gracias a la operación desde ambos lados.

El porcionado se lleva a cabo en la zona de la cocina por parte del personal cualificado, lo que garantiza un proceso de trabajo rápido y hábil.



## MANTENIMIENTO DEL FRÍO/CALOR

Después se carga la ISOBOX® con las comidas porcionadas. En su interior, los alimentos se mantienen fríos o calientes, según las necesidades.



## DISTRIBUCIÓN

Nuestro sistema permite una rápida distribución de las comidas, ya que los componentes fríos y calientes se pueden transportar juntos y el carro se puede empujar fácilmente por las instalaciones gracias a un equipamiento óptimo.



## SERVIR

Con nuestro sistema de distribución, el personal de enfermería no se tiene que encargar del porcionado de las comidas, sino solamente de servirlos. Esto deja más tiempo para el cuidado real de los residentes.

El personal encargado de la manutención podrá realizar un reparto rápido, fiable y con una temperatura óptima de las comidas.





Sitio web

Más detalles del producto

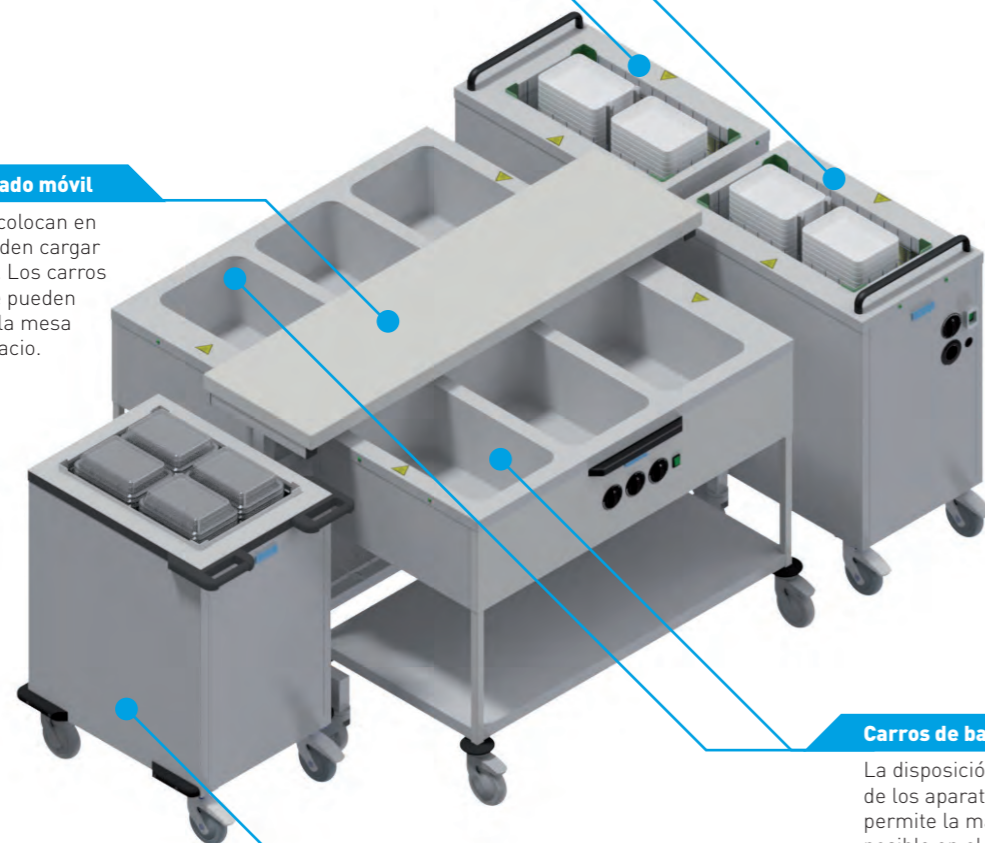
**Ejemplo de disposición de una estación de porcionado para una residencia geriátrica**

**Aparatos apiladores de vajilla con calefacción**

Su ventaja principal: admiten vajilla PN rectangular, la cual ofrece un aprovechamiento óptimo del espacio y es especialmente apta para personas mayores gracias al borde alto.

**Mesa de porcionado móvil**

Las bandejas se colocan en posición y se pueden cargar por ambos lados. Los carros de baño maría se pueden meter debajo de la mesa para ahorrar espacio.



**Carros de baño maría**

La disposición contrapuesta de los aparatos de transporte permite la mayor eficacia posible en el porcionado de la comida.

**Aparato apilador para tapas PN**

Tras el porcionado en la bandeja, se coloca la tapa correspondiente sobre la vajilla PN.

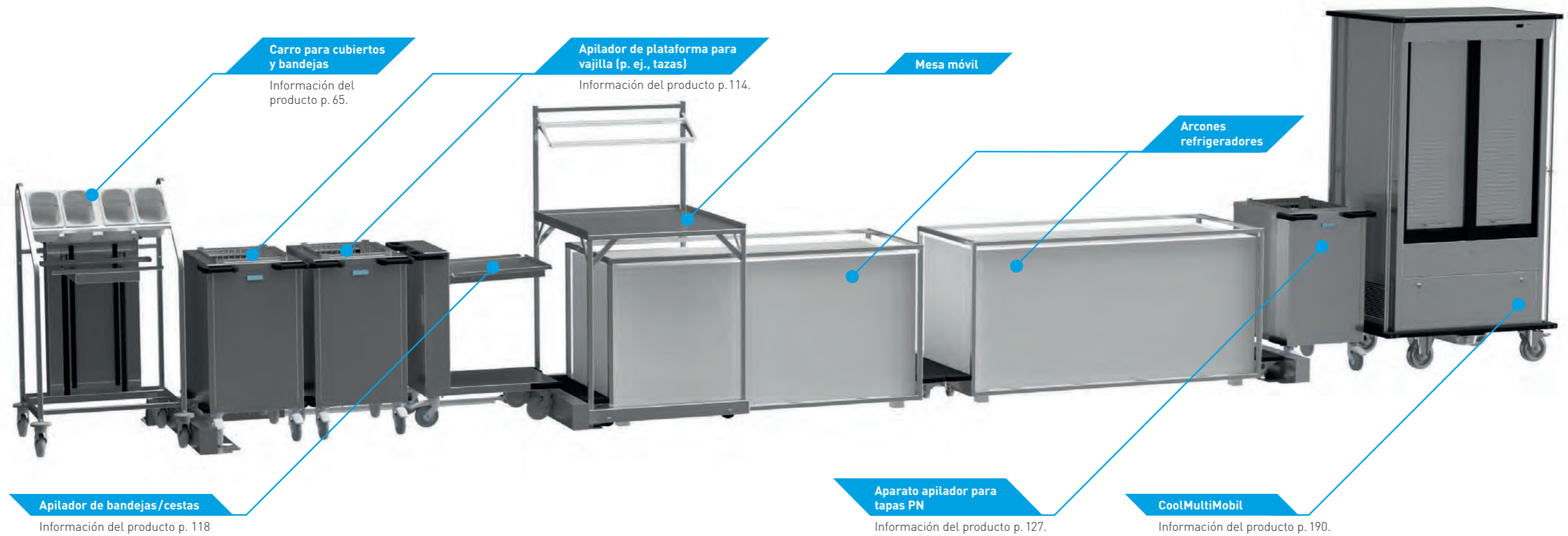


## EJEMPLO DE DISPOSICIÓN

Una distribución de alimentos eficiente requiere un porcionado lo más sencillo y fluido posible. En este proceso es necesario cumplir numerosos requisitos, desde la **elección correcta de los alimentos** hasta la **seguridad térmica** y la **puntualidad de la entrega**.

Una estación de servicio no tiene por qué consistir obligatoriamente en una cinta transportadora que requiera numeroso personal para la distribución de alimentos, sino que también puede ser como el ejemplo mostrado aquí. La gran ventaja de este sistema es que el porcionado lo puede realizar una sola persona.

### Ejemplo de disposición de las unidades Hupfer para formar una estación de servicio completa



## RESUMEN DE VENTAJAS

- No se necesita una cocina industrial, sino solo una toma de corriente de 230 V.
- El porcionado lo puede realizar una sola persona.
- Una porción se puede preparar en un minuto.
- Servicio para hasta 200 comensales.
- Altura de trabajo ergonómica.
- Mesa de porcionado de funcionamiento sencillo.



### Diseño individual

La imagen es solo un ejemplo de aplicación de un sistema compacto de distribución de alimentos. **Hay muchas otras variaciones o disposiciones de carros posibles, por ejemplo en forma de U.**

Estaremos encantados de asesorarle para satisfacer sus necesidades específicas.





Sitio web

Más detalles del producto

## La solución para todos los que intervienen en los servicios a comensales

Para que todo vaya sobre ruedas: Para nuestras soluciones de distribución de alimentos con tecnología de transporte garantizamos rutinas óptimas **desde el porcionado hasta la distribución.**

Esto genera **cadena de procesos eficientes**, garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas y aumenta la seguridad laboral de los empleados mediante rutinas de manipulación.

Como especialistas en la materia, tenemos en cuenta los requisitos más diversos y le ofrecemos **soluciones adaptadas a sus necesidades** para cada sistema de distribución, ya sea Cook & Freeze, Cook & Chill o Cook & Serve.

Pág. 180



### Distribución de alimentos Cook & Serve

De la cocina directamente al comensal: con nuestras soluciones, la comida caliente se mantiene caliente y la fría, fría.

Pág. 182



### Distribución de alimentos Cook & Chill y Cook & Freeze

Descubra nuestras soluciones para procesos de regeneración óptimos de sus comidas.



## Distribución de alimentos Cook & Serve

Comida recién hecha y servida directamente al comensal. Los sistemas Cook & Serve plantean altos niveles de exigencia en una cadena de proceso fiable, ya que requieren un mantenimiento constante y simultáneo de las temperaturas necesarias para los componentes calientes y fríos. Hupfer le ofrece una amplia gama de productos para una solución integral fiable.



## Distribución de alimentos Cook & Freeze y Cook & Chill

Nuestra cinta de distribución de alimentos Plug & Cool ofrece soluciones integrales, innovadoras y eficientes con circuito de refrigeración integrado para refrigerar o congelar los alimentos después de su preparación y regenerarlos posteriormente. Esto permite porcionar a temperatura ambiente, lo que supone una ventaja para el personal de manipulación, así como un ahorro en los costes de funcionamiento.



## EJEMPLO PRÁCTICO

### Ejemplo práctico de un servicio de almuerzos

Esta combinación solo es una de las muchas disposiciones posibles. En este capítulo presentamos con más detalle algunos aspectos destacados.

#### Componentes fríos porcionados

- Opciones:
- CoolMultiMobil®
  - o
  - Coolport®, (refrigerador móvil)
  - Carro de transporte de comida porcionada
  - Coolstapler®

Pág.190 Pág.185 Pág.116

#### Distribución de alimentos

- Carro para transporte de bandejas con separación térmica

Pág.194

#### Campanas/tapas

- Apiladores de componentes plásticos

Pág.128

#### Reserva

- Carro para banquetes Köhler® con calefacción.

Pág.164

#### Cuencos para sopas/guisos calientes

- Apilador de plataforma para vajilla, calentamiento por convección
- Apilador de vajilla universal, calentamiento por convección

Pág.115 Pág.116

#### Platos principales

- Powerstapler®,
- apilador de platos, calentamiento por convección

Pág.193

#### Alimentos calientes

- Carros de baño maría de reparto de comida

Pág.130

#### Bandejas

- Apilador de bandejas

Pág.119

#### Tarjetas de pacientes

- Carro de servicio

Pág.52

#### Planificación personalizada

Póngase en contacto con nosotros si desea un asesoramiento detallado y adaptado a sus necesidades.

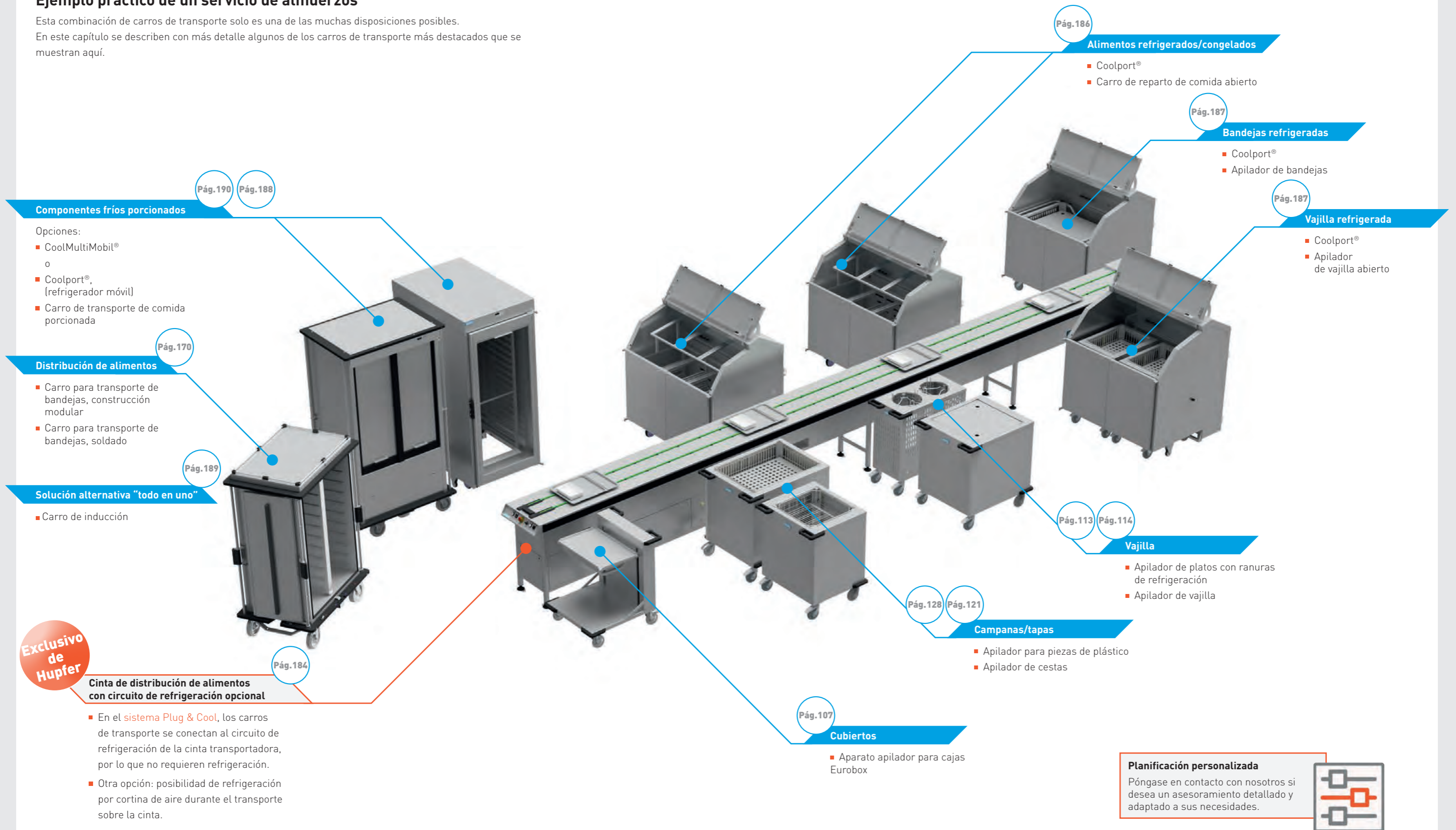




## EJEMPLO PRÁCTICO

### Ejemplo práctico de un servicio de almuerzos

Esta combinación de carros de transporte solo es una de las muchas disposiciones posibles. En este capítulo se describen con más detalle algunos de los carros de transporte más destacados que se muestran aquí.



Exclusivo de Hupfer



**Cinta de distribución de alimentos con concepto Plug & Cool**

El sistema se compone de tres elementos coordinados entre sí: cinta de distribución de alimentos, Coolports® y dispositivos de carga compatibles. La cinta de distribución de alimentos Plug & Cool cuenta con un circuito de refrigeración propio preparado para el futuro, el cual se conecta al sistema de refrigeración de las instalaciones y suministra de forma centralizada la potencia de refrigeración necesaria a los Coolports® conectados a la cinta con los dispositivos de carga correspondientes.



**RESUMEN DE LAS FANTÁSTICAS VENTAJAS**

- **A MEDIDA:** gracias a la configuración personalizada de la cinta, los aparatos se pueden conectar en cualquier punto de la misma. Encontraremos la mejor solución para sus instalaciones.
- **MÓVIL:** la disposición de los carros se puede cambiar en un abrir y cerrar de ojos sin necesidad de herramientas gracias a los cierres rápidos opcionales (por ejemplo, cuando los procesos de servicio cambian del desayuno al almuerzo).
- **RESPECTUOSO CON LOS TRABAJADORES:** como la cinta de distribución de alimentos tiene un circuito de refrigeración integrado, es posible trabajar a temperaturas ambiente normales.
- **PREPARADO PARA EL FUTURO:** el refrigerante del sistema de frío se compone de una salmuera respetuosa con el medio ambiente que puede utilizarse sin problemas en el entorno alimentario. De esta manera no es necesaria ninguna comprobación periódica del refrigerante, que de otro modo sería obligatoria.
- **FÁCIL DE LIMPIAR:** los cierres rápidos opcionales permiten acoplar y desacoplar las unidades sin necesidad de herramientas, facilitando así el movimiento para las labores de limpieza.
- **SILENCIOSO:** funcionamiento silencioso, ya que solamente hay una unidad de refrigeración en funcionamiento en todo el sistema.



**Conexión rápida sin herramientas**

Los nuevos cierres rápidos permiten el acoplamiento y desacoplamiento sin necesidad de herramientas.



**Acoplamiento para Coolport**

Se pueden acoplar hasta dos Coolports a una conexión.



**Mente fría**

Los alimentos se enfrían de forma fiable incluso a temperaturas ambientales de hasta 25 °C.



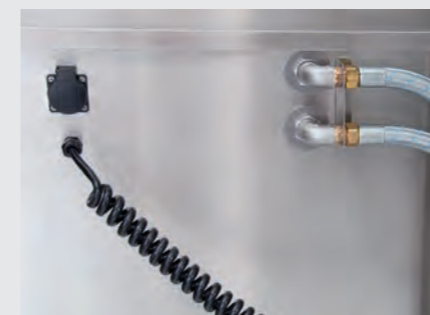
**Perfecta circulación**

Los ventiladores situados en la parte inferior de los refrigeradores móviles Coolport garantizan una circulación fiable del frío.



**Alta potencia**

Los potentes y eficientes intercambiadores de calor garantizan la refrigeración eficaz de los Coolports.



**Tecnología sin complicaciones**

Cada Coolport está equipado con conexiones para el suministro de energía y refrigeración.



**Mantenimiento sencillo**

La puerta abatible del sistema de ventilación en la pared trasera facilita la limpieza del intercambiador de calor y permite la limpieza mediante una manguera.




**Diseño higiénico**

El suelo abierto y la movilidad de los Coolports crean las mejores condiciones de limpieza.




### Coolport®, refrigerador móvil para carros de reparto de comida abiertos

	Modelo	Para dispositivo de carga	Regulación de temperatura	Conexión eléctrica	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>COP/UK SPA/O+ KK</b>	Con complemento	3-12 °C	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	1.325 x 1.070 x 1.468	<b>0164291</b>

Fabricación en acero inoxidable. También disponible con refrigeración por compresor para cintas de distribución de alimentos sin circuito de refrigeración integrado.


### Dispositivo de carga, carro de reparto de comida abierto

	Modelo	Para dispositivo de carga	Capacidad	Capacidad complemento	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>SPA/O 3/21 A-3GN BP</b>	Con complemento	21 pares de guías GN 1/1	3 x GN 1/1	150	1.171 x 724 x 1.174	<b>0164329</b>

Fabricación en acero inoxidable. Con placa de fondo. 3 compartimentos. Para alojar recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones con alimentos preenfriados. Distancia entre guías: 75 mm.




### Coolport®, refrigerador móvil para apiladores de vajilla y de bandejas

	Modelo	Para dispositivo de carga	Regulación de temperatura	Conexión eléctrica	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>COP/UK BD/ BPN KK</b>	Apilador de vajilla y de bandejas	3-12 °C	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	1.265 x 1.190 x 1.544	<b>0164312</b>


Fabricación en acero inoxidable. También disponible con refrigeración por compresor para cintas de distribución de alimentos sin circuito de refrigeración integrado.

### Dispositivo de carga, apilador de vajilla PN

	Modelo	Plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BPN 4-K</b>	510 x 365	160	741 x 547 x 923	<b>0164314</b>

Fabricación en acero inoxidable. Modelo abierto.

### Dispositivo de carga, apilador para piezas de plástico y bandejas

	Modelo	Plataforma mm	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BD/O 75-53</b>	812 x 595	240	1.078 x 751 x 909	<b>0164313</b>


Fabricación en acero inoxidable.

### Coolport®, refrigerador móvil

	Modelo	Regulación de temperatura	Conexión eléctrica	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>COP/UK RWG KK</b>	3-12 °C	CA 220-230V N PE 50/60 Hz	817 x 1.373 x 1.907	<b>0163887</b>


Fabricación en acero inoxidable. También disponible con refrigeración por compresor para cintas de distribución de alimentos sin circuito de refrigeración integrado.

### Dispositivo de carga, carro de guías alto sin base para carro de porcionado previo

Modelo	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 RWG 1/36 GN 75-B-U	36 x GN 1/1 – 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.662	0112535


Fabricación en acero inoxidable. Para alojar recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones con alimentos preenfriados. Se necesita la base para carro de porcionado previo 0164350 para el uso en el Coolport®. Distancia entre guías: 75 mm.

### Base para carro de porcionado previo para carro de guías RWG 1/36

Medidas A x P x H mm	N.º art.
 671 x 586 x 30	0164350


Fabricación en acero inoxidable. Complemento del carro de guías 0112535 para la inserción en un Coolport®.

### Carro de transporte de comida porcionada, inserción transversal, 1 compartimento

Modelo	Dimensiones de inserción mm	Número de pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 VTW 1/24 EN 115-B-U	EN 530 x 370	12	24 bandejas EN o 24 cestas EN	120	659 x 819 x 1.652	0113065

Fabricación en acero inoxidable. Para el almacenamiento o preparación de componentes fríos porcionados. No es un dispositivo de carga para un Coolport®, 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Distancia entre guías de los estantes 115 mm. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Base para carro de transporte de comida porcionada

Modelo	Apto para	Medidas A x P x H mm	N.º art.
 VTW-ELB 0113065	Carro de transporte de comida porcionada 0113065	557 x 534 x 24	0164353

Fabricación en acero inoxidable. Base para carro de porcionado previo para equipar un carro de transporte de comida porcionada para su uso en una estación de acoplamiento de inducción Coolport®.

Desde hace más de 30 años, nuestra empresa suministra a numerosas instituciones sociales de todo el mundo **soluciones innovadoras para sistemas de distribución de alimentos en la restauración colectiva**. Nuestros sistemas no solo convencer por su **fácil manejo y un diseño atractivo**, sino que también demuestran su eficacia en el uso diario en cuanto a **funcionalidad y cumplimiento de normativas de higiene y temperatura de los alimentos**. Nuestros sistemas se pueden integrar fácilmente en procesos de porcionado ya existentes gracias a una **logística adecuada y a los conocimientos técnicos de un especialista**.

### ContactLine

Regeneración puntual  
y económica

Calentamiento por contacto y sensores de temperatura. Calienta selectivamente y ahorra energía.



### InductLine

El sistema de distribución de  
alimentos más eficiente

Un proceso de regeneración innovador y de bajo consumo energético, combinado con la satisfacción de una comida perfecta.



La versátil línea de productos de MenüMobil le ofrece el sistema adecuado para cada área de aplicación:



### MenüMobil Food Service Systems GmbH

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 | A-6401 Inzing | Tirol  
Telefon +43/(0) 52 38/88 661 | Fax +43/(0) 52 38/88 778  
[www.menu-mobil.com](http://www.menu-mobil.com) | [office@menu-mobil.com](mailto:office@menu-mobil.com)



UNA EMPRESA DEL GRUPO HUPFER:





## Porcionado, almacenaje y dispensación de comidas frías

Con nuestro CoolMultiMobil podrá mantener fríos los componentes alimentarios que requieran refrigeración con seguridad térmica durante toda la cadena de frío. El CoolMultiMobil no solo consigue una mayor seguridad térmica durante la distribución de alimentos, sino que también tiene muchas otras ventajas gracias a una moderna tecnología y unas propiedades de manipulación mejoradas.

### 1 Diversidad al servir

La diversidad en la carga permite una gama de platos variada y de alta calidad.

### 2 Un prodigio del espacio

Si se utiliza vajilla PN rectangular, se pueden preparar más de 400 raciones.

### 3 Eficiente y preparado para el futuro

Gracias a la refrigeración forzada, el CoolMultiMobil garantiza una distribución constante de la temperatura durante varias horas en todos los estantes. Para la refrigeración se utiliza el refrigerante R290 preparado para el futuro.

### 4 Higiénico

La estructura de soportes, la chapa de suelo y la chapa de los conductos de ventilación fácilmente desmontables sin herramientas permiten una fácil limpieza de la unidad.


### 5 Ergonómico

Barras de empuje continuas y ergonómicas, cómoda altura de extracción y ruedas de fácil deslizamiento.

### 6 Valioso ahorro en capacidad de almacenaje

Gracias a la refrigeración propia ya no es necesario gastar en un almacenaje frigorífico temporal.

## CoolMultiMobil, refrigeración forzada, refrigeración por cortina de aire

	Modelo	Pares de guías	Capacidad	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>CMM UK</b>	2 x 13 inserción longitudinal, 26 pares de guías en total	26 x EN o GN 1/1 (elegir previamente), p. ej. recipientes PN 1/4 = 416 unidades	Total: 320 Por inserción: 12	1.114 x 798 x 1.973	<b>0164476-VK</b>
<b>Refrigeración</b>	Refrigerante	Refrigeración	Potencia frigorífica	Potencia	Conexión eléctrica	Tipo de protección
	R290, sin CFC	Refrigeración forzada activa con cortina de aire frío	1,04 kW	0,85 kW	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX3

Fabricación en acero inoxidable. Para la admisión de componentes de comidas porcionados en formato EN o GN. Bastidores incluidos. Distancia entre guías de los estantes: 75 mm. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo, 2 ruedas fijas de 160 mm diámetro.


## Opciones de equipamiento

	Modelo	Especificación	N.º art.
<b>2 bastidores con inserciones Euronorm</b>	<b>CMM 26EN</b>	26 pares de escuadras en L para inserción longitudinal	<b>0172020002</b>
<b>2 bastidores con inserciones Gastronorm</b>	<b>CMM 26GN</b>	26 pares de escuadras en L para inserción longitudinal	<b>0172020003</b>
<b>Iluminación LED</b>	<b>CMM LED MON</b>		<b>0172020020</b>
<b>Cambio de persianas por 2 persianas con cerradura (1 por compartimento)</b>	<b>CMM ROLLO SCHLOSS</b>		<b>0172020032</b>

Los artículos no se pueden pedir por separado.


Nuestro Powerstapler y el apilador de platos forman un equipo perfecto. El apilador precalienta la vajilla y, gracias a los pellets de cera sumamente calientes, la temperatura se mantiene de forma fiable. El resultado son cadenas de procesos seguras y comensales satisfechos.

**Powerstapler® con calentamiento por convección**

	Modelo	Dimensión pellets para platos ø mm	Número de pilas	Capacidad máx.	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.	
	<b>PSUH 2/26</b>	260	2	Aprox. 80-84 pellets de acero inoxidable	140	993 x 633 x 1.037	<b>0163974</b>	
<b>Calefacción</b>		Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Tipo de protección	Temperatura del pellet	Regulación de temperatura	Ajuste del termostato
PSUH 2/26			1,84	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	Máx. 130 °C	Fijo	138 °C

Fabricación en acero inoxidable. Para pellets de cera. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

**Apilador de platos, calentamiento por convección/100 °C**

	Modelo	Vajilla ø mm	Número de pilas	Capacidad máxima sin tapa	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>TE/UH 2/19-26 VC</b>	190 - 260	2	130 piezas	140	961 x 512 x 972	<b>0161590</b>
<b>Calefacción</b>		Calentador	Potencia kW	Conexión eléctrica	Temperatura de vajilla	Ajuste del termostato	Regulación de temperatura
TE/UH 2/19-26 VC		Módulo de energía	2,0	CA 220-230 V N PE 50/60 Hz	Máx. 100 °C	30-130 °C	Gradual

Fabricación en acero inoxidable. La capacidad depende de la altura de apilado de la vajilla. 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro y resistentes a la corrosión, dos de ellas con freno y bloqueo total. El contenido del embalaje incluye: 2 tapas transparentes, de una sola pared, planas. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

**Cierre hermético**

La tapa aislante de doble pared con junta especial y bisagras adicionales aísla de forma fiable el interior e impide pérdidas de temperatura ineficientes.

**Aislamiento perfecto**

El aislamiento perimetral de alta calidad garantiza la eficiencia de la unidad y un mínimo consumo de energía.

**Bajo consumo**

Una baja potencia conectada de 1,84 KW basta para que nuestro Powerstapler funcione perfectamente. Por consiguiente, es posible utilizar hasta 2 Powerstaplers en una línea de 230 V y 16 A.

**Alta potencia**

El Powerstapler calienta el interior hasta 130 °C para que la cera de los pellets se licúe. De esta manera, los pellets calientes mantienen eficazmente la temperatura de las comidas incluso durante los traslados de larga distancia.



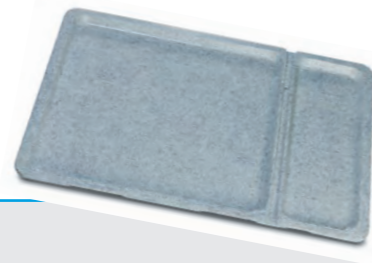


## CARROS PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS




### Separación clara

Los perfiles de plástico especiales permiten la separación térmica en el interior del carro para transporte de bandejas/CS. De esta manera, los **alimentos calientes y fríos** pueden ser porcionados **simultáneamente** en una bandeja dividida y conservar su temperatura hasta **75 minutos** gracias al aislamiento especial. Incluso se pueden introducir dos bandejas EN 1/1, una detrás de otra, lo que convierte a nuestro carro para transporte de bandejas/CS en un verdadero **prodigio del espacio**. Gracias a la **inserción flexible de las placas acumuladoras de frío**, los alimentos fríos pueden permanecer refrigerados sin que ello repercuta en la temperatura de la parte caliente.




### Carro para transporte de bandejas con separación térmica

	Modelo	Tipo de inserción	Capacidad de bandejas	Huecos de armario	Puertas batientes	Número de placas acumuladoras de frío (opcionales)	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>TTW/CS 1/20 EN 115-B PK</b>	Inserción transversal	20 bandejas especiales EN frío/calor	1	1	4	798 x 947 x 1.606	<b>0163879</b>


Fabricación en acero inoxidable. Para alojar con separación térmica comidas calientes y frías listas para servir en bandejas especiales Euronorm en el sistema Cook & Serve. Distancia entre guías: 115 mm. 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas fijas, con diámetros de 160 mm y carcasa galvanizada. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Bandeja dividida para carro de transporte de bandejas/CS

	Modelo	Apto para	Resistencia térmica	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>TAB EN-1/1 GFK Gran-A83 get</b>	Piezas de vajilla PN rectangulares	-40 °C a 140 °C	530 x 370 x 17	<b>0163356</b>

Fabricación en plástico reforzado con fibra de vidrio. Para el uso en carros para transporte de bandejas con separación térmica en un sistema de distribución de alimentos Cook & Serve.

### Placa acumuladora de frío para carros para transporte de bandejas/CS

	Modelo	Rango de temperaturas	Especificación	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>KP PP 656/182/34 ligr</b>	-15 °C a +95 °C	Con orificios de agarre	656 x 182 x 34	<b>0163959</b>

Fabricación en polietileno. Apta para instalación de lavado.







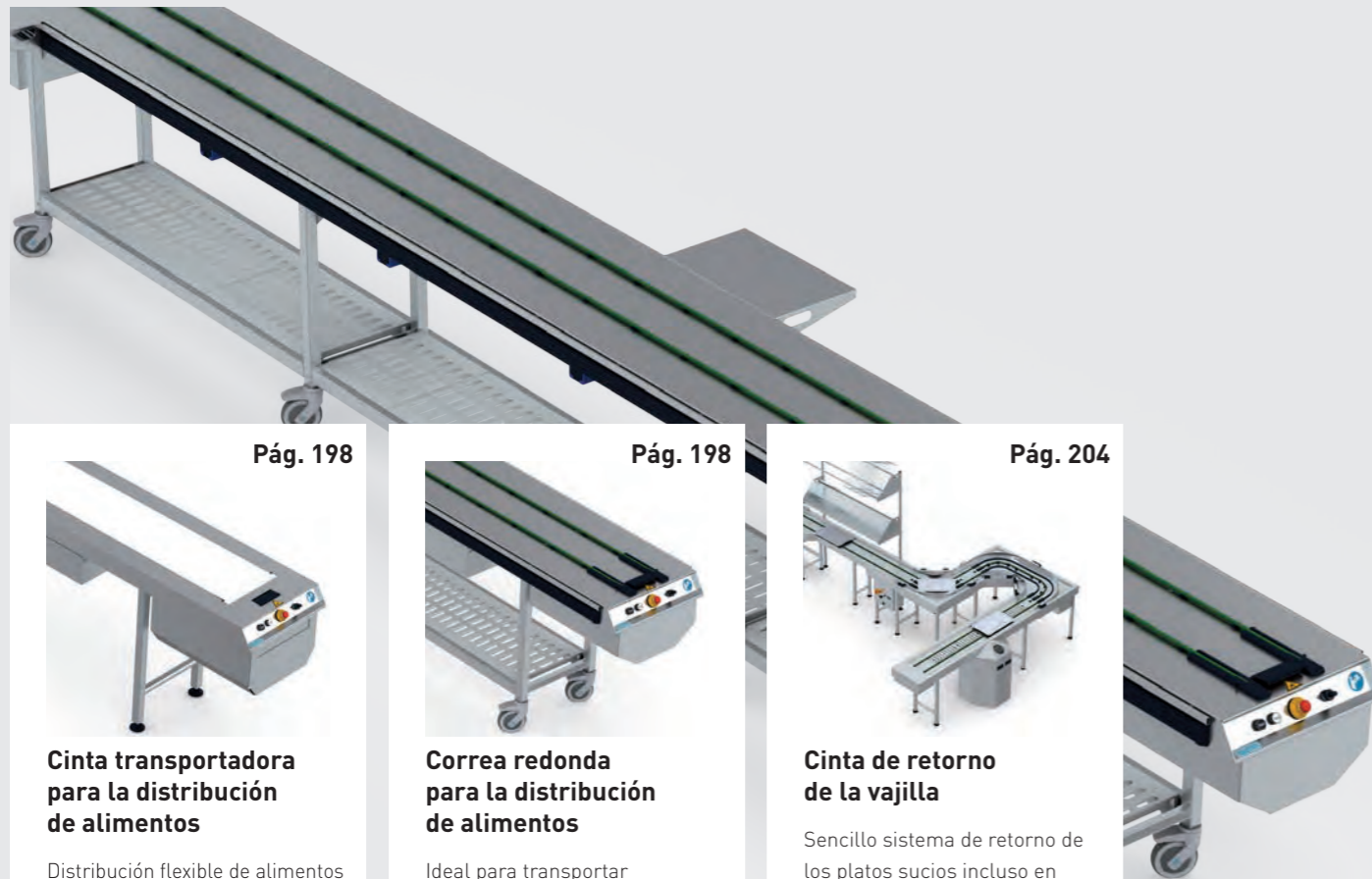
## Nuestra tecnología de transporte facilita los flujos de trabajo

La tecnología de transporte de Hupfer pone a disposición de los usuarios y responsables de planificación una amplia gama de módulos individuales. Todos los componentes pueden combinarse con el objetivo de encontrar la solución óptima para cada espacio. Tanto el sistema de correa redonda como el de banda transportadora se ajustan perfectamente a cualquier criterio económico. Con nuestras cintas de retorno de vajilla, los platos acceden de forma segura a la zona de fregadero.



## Cintas de distribución de alimentos

Cuando la cinta de distribución de alimentos está bien pensada, las distintas fases de trabajo encajan sin problemas y se consiguen procesos perfectamente coordinados. La introducción de rutinas en la manipulación ayuda a reducir errores y la disposición de los carros de transporte junto a la cinta transportadora hace que el trabajo diario sea mucho más eficiente.



Pág. 198



### Cinta transportadora para la distribución de alimentos

Distribución flexible de alimentos en platos y bandejas individuales.

Pág. 198



### Correa redonda para la distribución de alimentos

Ideal para transportar bandejas GN y EN.

Pág. 204



### Cinta de retorno de la vajilla

Sencillo sistema de retorno de los platos sucios incluso en recorridos con recovecos.



## Cinta de retorno de la vajilla

El retorno de los platos sucios también debe estar bien pensado. Con nuestras soluciones, la vajilla usada encuentra el camino óptimo desde el comedor hasta zona de fregadero, ya sea en un recorrido en línea recta o doblando esquinas. La diversidad de opciones disponibles facilita la rutina de trabajo diaria, por ejemplo, en el apilado automático de bandejas.



# OPCIONES DE EQUIPAMIENTO PARA NUESTRAS CINTAS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

## Correa redonda para la distribución de alimentos

### Espacio de almacenamiento universal

Permite colocar, p. ej., las tarjetas de los pacientes de manera fácil al principio de la cinta.

### Estante adicional

Para tener a mano los utensilios de cocina, como los cazos. El estante puede fijarse en el lado izquierdo o derecho, delantero o trasero, hasta un máximo de 300 mm del final de la cinta.

### Instalación móvil

También ofrecemos nuestra cinta equipada con ruedas, lo cual facilita la limpieza y proporciona más flexibilidad a la hora de ajustar su posición.

En su fabricación estándar, nuestras cintas disponen de patas con ajuste de altura ergonómico de  $\pm 20$  mm y una fijación adicional para el suelo.

### Bases de enchufe

Bases de enchufe adicionales para la conexión de periféricos Hupfer, como apiladores de platos con calefacción. Véase página 112.

### Estante giratorio

El estante giratorio por encima del cuerpo de la cinta permite alojar las tarjetas de los pacientes o un ordenador portátil.



Sitio web  
Más detalles del producto

### Planificación personalizada

Póngase en contacto con nosotros si desea un asesoramiento detallado y adaptado a sus necesidades.



### Estante abatible

Un sistema de guías situado a ambos lados permite ubicar el estante en el lugar deseado a lo largo de toda la cinta.

### Subestructura

La subestructura consiste en un práctico estante de parrilla de plástico para alojar, por ejemplo, grandes recipientes. Otros estantes disponibles previa solicitud.

### Balancín interruptor mecánico

Su función es detener automáticamente la cinta transportadora cuando una bandeja toca el balancín. La cinta vuelve a ponerse en movimiento al retirar la bandeja.

### Alternativa: interruptor de fin de carrera fotoeléctrico

Cuando la bandeja pasa por encima del sensor integrado en el cuerpo de la cinta, el mecanismo de parada-arranque se activa.

### Control de la cinta

El control de la cinta tiene lugar desde aquí: en el lado corto se encuentran el interruptor de parada-arranque, el regulador de velocidad y el pulsador de parada de emergencia.

### Parachoques

Un parachoques en ambos lados largos contribuye al buen estado de la cinta transportadora.



Sitio web  
Más detalles del producto

## Cinta transportadora para la distribución de alimentos

Las opciones de equipamiento que se muestran para el modelo de correa redonda pueden utilizarse también para la versión de banda.

En la imagen aparecen accesorios opcionales.

## EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR DE LAS CINTAS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

	Equipamiento básico	Datos técnicos	Cinta transportadora	Medidas estándar A x P x H mm
<b>Modelo de correa redonda</b>	<b>1 interruptor principal, 1 pulsador de arranque, 1 pulsador de parada, 1 pulsador de parada de emergencia, 1 potenciómetro para ajustar la velocidad</b>	Recorrido de transporte: 500 mm menos en la zona de carga y 50 mm menos en la zona de extracción	Material de la correa redonda: poliuretano, verde, reemplazable	6.000 x 500 x 900
		Distancia entre correas: 180 mm Diámetro: 12 mm	Elementos de guía de la correa: HDPE 25/25/19, negros, reemplazables (garantizan una dirección de transporte segura)	9.000 x 500 x 900
		Carga útil: 100 N/m		12.000 x 500 x 900

Longitudes estándar de las cintas de distribución de alimentos: versión fija/móvil: 3.000-13.000 mm. Más longitudes disponibles previa solicitud.



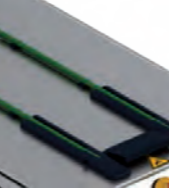



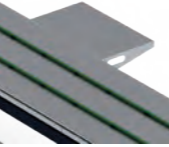
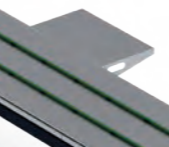
	Equipamiento básico	Datos técnicos	Cinta transportadora	Medidas estándar A x P x H mm
<b>Modelo de banda transportadora</b>	<b>1 interruptor principal, 1 pulsador de arranque, 1 pulsador de parada, 1 pulsador de parada de emergencia, 1 potenciómetro para ajustar la velocidad</b>	Recorrido de transporte: 250 mm menos en la zona de carga y 200 mm menos en la zona de extracción	Material de la banda: tejido de poliéster revestido de PVC, blanco, reemplazable	6.000 x 500 x 900
		Ancho de la banda: 300 mm		9.000 x 500 x 900
		Carga útil: 100 N/m		12.000 x 500 x 900

Longitudes estándar de las cintas de distribución de alimentos: versión fija: 2.000-13.000 mm, versión móvil: 3.000-7.000 mm. Más longitudes disponibles previa solicitud.

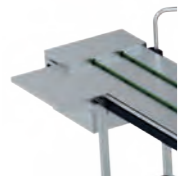



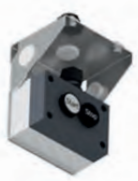


Sist. eléctrico	Bases de enchufe	Tipo de protección	Conexión eléctrica	Valor total de conexión
Armario de distribución de plástico en función del número de bases de enchufe, del número de motores y de las variantes eléctricas	Modelo básico sin bases de enchufe Previa petición y con cargo adicional: varias versiones de tomas de corriente de 230V/400V, según la versión Schuko/CEE	IP X5	Sin bases de enchufe: 230 V ~ 50 Hz NPE Con bases de enchufe: 400 V 3 ~ 50 Hz NPE	0,12 kW sin bases de enchufe  En las cintas transportadoras con bases de enchufe, la potencia total depende del tipo y el número de cargas conectadas.
Motor	Potencia	Rango de velocidades	Tipo de protección	
1 motor para cintas transportadoras rectas y fijas de hasta 13 m de longitud	Motor con caja de engranajes cónicos de 0,12 kW de arranque suave	Ajuste continuo entre 4 y 18 m/min	IP X5 Clase térmica F	

Fabricación en acero inoxidable. Estructura modular higiénica y autoportante con estructura modular de segmentos de cinta atornillados sobre soportes de pie a base de perfil cuadrados de acero inoxidable con zapatas de plástico atornillables y de altura regulable o bien sobre ruedas en el modelo móvil.

## OPCIONES DE EQUIPAMIENTO: CINTAS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

	Modelo	Material	Medidas A x P x H mm
	<b>Versión móvil: equipamiento de ruedas</b> Máximo 7 m en el modelo con banda transportadora y 12 m en el modelo con correa redonda. Desplazamiento mediante ruedas giratorias de ø 125 mm, con freno y bloqueo total, carcasa de plástico, rueda de plástico con rodamiento de bolas de acero inoxidable, según DIN 18867-8, con travesaños de acero inoxidable entre las patas de la cinta transportadora.		
	<b>Fijación al suelo para patas estándar</b>	Acero inoxidable	105 x 75 x 52
	<b>Balancín interruptor mecánico integrado en la cinta estándar</b>		
	<b>Interruptor de fin de carrera fotoeléctrico integrado en la cinta transportadora</b>		
	<b>Parachoques longitudinal en ambos lados</b>	Plástico	60 x 20
	<b>Estante giratorio</b> Ubicación flexible: separación máx. de 300 mm desde el principio o el final de la cinta	Acero inoxidable	500 x 300 x 530
	<b>Estante de apoyo con sistema de guías</b>	Acero inoxidable	500 x 300 x 97
	<b>Estante abatible</b>	Acero inoxidable	500 x 300 x 97



	Modelo	Material	Medidas A x P x H mm
	Estante para bandejas para la versión de correa redonda		250 x 500/ 500 x 500
	Cajón universal	Acero inoxidable	480 x 420 x 230
	Subestructura con estante de plástico perforado	Parrilla de plástico	
	Pulsador de pie adicional para el arranque/parada de la cinta transportadora		
	Interruptor adicional de arranque/parada	Ubicación flexible a lo largo de la cinta	
	Pulsador adicional de parada de emergencia	Ubicación flexible a lo largo de la cinta	
	Base de enchufe adicional Schuko, 230V, 16A, IP44 En uno o ambos lados		



# EJEMPLO PRÁCTICO: CINTA DE RETORNO DE LA VAJILLA

Nuestras cintas de retorno de la vajilla se adaptan a sus necesidades: podemos configurar el recorrido individual de su instalación desde el comedor a la zona de fregadero, incluso en ángulo. Con nuestro sistema gestionará de manera eficiente la devolución de las bandejas con vajilla usada.



Sitio web

Más detalles del producto

## Planificación personalizada

Póngase en contacto con nosotros si desea un asesoramiento detallado y adaptado a sus necesidades funcionales y espaciales.



### Control de clasificación

Parada segura cuando hay bandejas sin recoger. Disponible opcionalmente en versión mecánica u óptica.

Para cintas transportadoras con apilado automático de bandejas.

### Interruptor de fin de carrera fotoeléctrico

Detiene la cinta automáticamente cuando una bandeja cubre el sensor. La cinta vuelve a ponerse en movimiento al retirar la bandeja.

#### Alternativa: balancín interruptor mecánico

En este caso, el mismo sistema de parada-arranque se activa cuando una bandeja entra en contacto con el balancín.

Para cintas transportadoras sin apilado automático de bandejas.

### Apiladores de bandejas

Nuestros apiladores de bandejas abiertos se adaptan perfectamente al sistema de cintas de retorno de la vajilla. Encontrará más información sobre el producto en el capítulo "Aparatos apiladores" en la página 118.

### Mecanismo de acoplamiento

Los apiladores de bandejas se acoplan de forma segura a la cinta de retorno de la vajilla para una recogida fluida y automatizada de las bandejas vacías. En esta versión no es necesario el interruptor de fin de carrera.

### Cuerpos de cinta entallados

La sección de la cinta transportadora reducida de 500 a 400 mm de ancho proporciona un acceso ergonómico a los estantes para cestas en el lado opuesto.

### Control de la cinta

Hay 4 equipamientos de control distintos en función de la configuración de su cinta de transporte.

La fabricación estándar incluye:  
 1 interruptor principal,  
 1 pulsador de arranque,  
 1 pulsador de parada,  
 1 pulsador de parada de emergencia,  
 1 potenciómetro para ajustar la velocidad

### Guías de bandejas

Sistema de guiado apto para cualquier tamaño de bandeja.

### Estante para cestas

Se utiliza para alojar las cestas de la instalación de lavado y para la posterior clasificación de las piezas de vajilla. Disponible para 3, 4 o 5 cestas (510 x 510 mm).

### Curvas

Curva de 90° o 180° equipada con correa redonda de 15 mm de diámetro, dos guías laterales de acero inoxidable y de plástico para facilitar el recorrido de las bandejas por las curvas.

Podemos ofrecerle curvas con otros ángulos adaptados a sus necesidades, p. ej.: 15°/30°/45°/60°.

### Correas redondas

Correa redonda de poliuretano, de color verde, distancia entre correas de 180 mm, con elementos de guía de correas de HDPE 25/25/19 de color negro, reemplazables.

- 1) Tramo de transporte recto.
- 2) Curvas a partir de 70°.

### Circuito de ciclo de congestión

El circuito de ciclo de congestión garantiza un paso fluido y optimizado de las bandejas por toda la cinta transportadora.

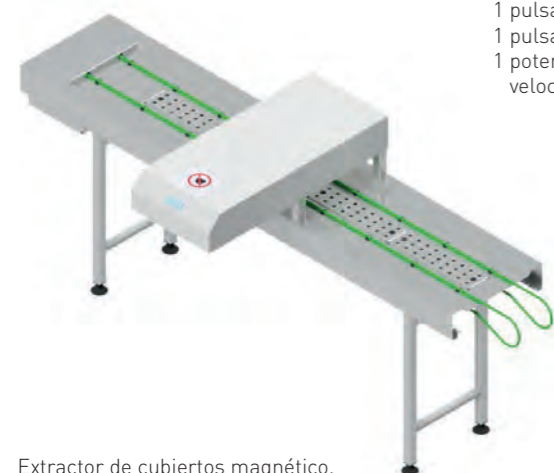
### Armario inferior con cubo para residuos

Para empezar con la separación selectiva de residuos al principio de la cinta transportadora.

### Cubeta de recogida

Cubeta opcional para la recogida de líquidos debajo de la zona de admisión. Hay disponibles tubos de conexión de 50 mm de diámetro para un conducto de eliminación adicional.

En la imagen aparecen accesorios opcionales.



Extractor de cubiertos magnético.

### Otras opciones adicionales

- Extractor de cubiertos magnético (recogida automática de los cubiertos de la bandeja y traslado a un carro para el remojo de cubiertos [artículo 0161750]).
- Túnel de protección acústica/visual (posibilidad de guía sin contaminación a través de zonas limpias).
- Interruptor de parada de emergencia.
- Circuito de ciclo de congestión.
- Base de enchufe.



**FOOD DISPLAY**

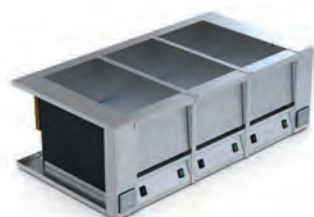


**Asesoramiento personalizado**  
 Muchas de nuestras soluciones también pueden montarse posteriormente en su mostrador de reparto de comidas. No dude en consultarnos para decidir juntos las posibles opciones. Póngase en contacto con nosotros.

**Presentación atractiva para entusiasmar a los comensales**

El objetivo de toda cocina es conseguir que sus comensales disfruten y queden entusiasmados. Una presentación profesional y atractiva de los platos cocinados y servidos a la temperatura ideal no solo requiere un buen personal de cocina, sino también soluciones técnicas convincentes.

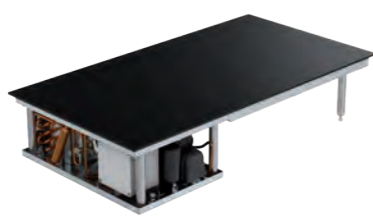
Pág. 208



**Therma Dry**

La cubeta de mantenimiento del calor Therma Dry convence por su atractivo, ergonomía y eficiencia.

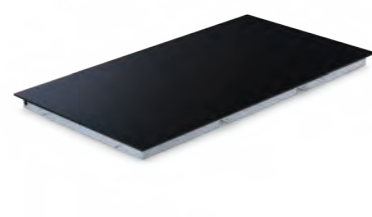
Pág. 210



**Superficie caliente / fría**

Gracias al reducido tiempo de conmutación, la superficie caliente / fría puede utilizarse en cualquier momento del día, con el consiguiente ahorro de costes y espacio.

Pág. 211



**Placa de mantenimiento de calor**

Nuestra placa de mantenimiento de calor se caracteriza por tiempos de calentamiento cortos y temperaturas fiables.

Pág. 214



**Apilador de cestas empotrado**

Montado de forma fija en mostradores de reparto de comidas para platos, tazas, cestas, etc.

Pág. 217

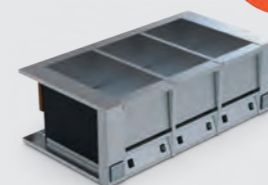


**Construcción de mostradores**

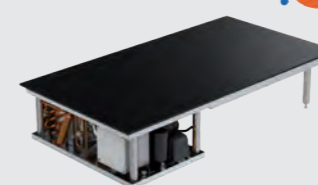
Nuestro socio RÜTHER combina sus equipos empotrados en un mostrador integral de reparto de comidas.



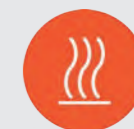
Modelo básico



**Therma Dry**  
 Pág. 208



**Superficie caliente / fría**  
 Pág. 210



**Placa de mantenimiento de calor**  
 Pág. 211

Superficie

■ Superficie de acero inoxidable con placa calefactora de vidrio Ceran® negro

■ Estándar: vidrio Ceran® negro o Dekton® negro

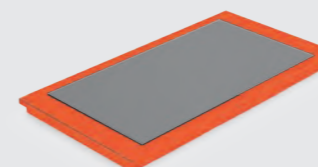
■ Vidrio Ceran® negro

Pág. 213

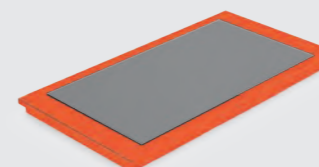
Marco

■ Solo con marco

Pág. 213



■ Sin marco  
 ■ Con marco



■ Sin marco  
 ■ Con marco

Puente térmico opcional



**EQUIPAMIENTO DEL PUENTE TÉRMICO**

■ Infrarrojos  
 ■ LED  
 ■ Infrarrojos y LED

Pág. 212

**DISEÑO DEL PUENTE TÉRMICO**

■ Optima  
 ■ Horizon  
 ■ Horizon 2

Pág. 212

## 1 BAJO CONSUMO DE ENERGÍA

Therma Dry consume hasta un 63 % menos de energía que los baños maría convencionales.

## 2 TEMPERATURAS ADECUADAS

Gracias a la calefacción uniforme con tecnología de infrarrojos, los alimentos mantienen un nivel de temperatura constante sin necesidad de recalentar.

## 3 TRABAJO EFICIENTE

Therma Dry se puede utilizar directamente sin necesidad de precalentamiento. Los recipientes GN con comida se deslizan cómodamente en vez de tenerlos que introducir desde arriba de forma engorrosa.

## 4 FÁCIL LIMPIEZA

Las puertas de carga frontales se pueden extraer fácilmente. Esto facilita aún más la limpieza de las superficies de vidrio Ceran®.

## 5 MAYOR SEGURIDAD LABORAL

Al funcionar sin agua, el sistema Therma Dry minimiza el riesgo de lesiones por vapor caliente y hace que la manipulación sea mucho más cómoda para los trabajadores.

## 6 SIN INSTALACIÓN DE AGUA

Therma Dry se puede ubicar prácticamente en cualquier sitio, ya que no requiere instalación de agua, sino solamente una conexión de 230 V.



## TODAS LAS VENTAJAS

**63 %**  
de ahorro  
energético



Óptima presentación de las comidas



Simplemente eficiente



Manipulación ideal

## Therma-Dry con borde ancho, para alojar directamente un puente térmico

	Modelo	Tamaño GN	V/kW	Consumo de energía kWh	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	WHB TD 1/1 mTR fWB EW1	1/1	230/0,41	0,41	536 x 635 x 402	8900301
	WHB TD 2/1 mTR fWB EW1	2/1	230/0,82	0,82	868 x 635 x 402	8900302
	WHB TD 3/1 mTR fWB EW1	3/1	230/1,23	1,23	1.200 x 635 x 402	8900303
	WHB TD 4/1 mTR fWB EW1	4/1	230/1,64	1,64	1.532 x 635 x 402	8900304
	WHB TD 5/1 mTR fWB EW1	5/1	230/2,05	2,05	1.864 x 635 x 402	8900305

## Therma-Dry con borde estrecho, con puente térmico opcional\*

	Modelo	Tamaño GN	V/kW	Consumo de energía kWh	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	WHB TD 1/1 mTR EW1	1/1	230/0,41	0,41	359 x 635 x 402	8900406
	WHB TD 2/1 mTR EW1	2/1	230/0,82	0,82	691 x 635 x 402	8900407
	WHB TD 3/1 mTR EW1	3/1	230/1,23	1,23	1.023 x 635 x 402	8900408
	WHB TD 4/1 mTR EW1	4/1	230/1,64	1,64	1.355 x 635 x 402	8900409
	WHB TD 5/1 mTR EW1	5/1	230/2,05	2,05	1.687 x 635 x 402	8900410

\*El puente térmico se monta en el mostrador de reparto de comida adyacente, no en el Therma Dry.



Sitio web  
Más detalles  
del producto





**1 AHORRO DE TIEMPO**

La superficie caliente / fría se caracteriza por su rápida conmutación. La placa puede enfriarse de +140 °C a -5 °C en solo 45 minutos.

**2 AHORRO DE COSTES Y ESPACIO**

Ahorre espacio y costes gracias al servicio simultáneo de comidas frías y calientes.

**3 PREPARADO PARA EL FUTURO**

Utilizamos el refrigerante R290, con aprobación a largo plazo conforme al Reglamento de gases fluorados de la UE.

**4 EFICIENTE**

La superficie caliente / fría solamente consume 750 Wh de corriente para pasar de -5 a +140 °C.

**5 CONTROL DIGITAL**

El control directo en el mostrador permite un ajuste flexible de las temperaturas deseadas.



En la imagen aparece un ejemplo de mostrador con equipamiento especial. Más información en la pág. 217.



Sitio web

Más detalles del producto

**1 TIEMPOS DE CALENTAMIENTO BREVES**

La placa de mantenimiento de calor se pone en funcionamiento de forma rápida y sencilla.

**2 USO FLEXIBLE**

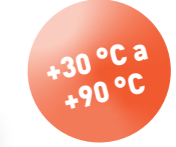
El termostato de uso flexible y rápido es idóneo para una gran variedad de platos.

**3 CONTROL DIGITAL**

El control directo en el mostrador permite un ajuste flexible de las temperaturas deseadas.

**4 FÁCIL LIMPIEZA**

Las superficies planas facilitan la limpieza del mostrador.



Sitio web

Más detalles del producto

**Superficie caliente / fría**

	Modelo	Tamaño GN	Superficie	V/kW	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	KWP 1/1 GLA KA EW1	1/1	Vidrio Ceran®, negro	230/1,84	330 x 530 x 200	8900213
	KWP 2/1 GLA KA EW1	2/1	Vidrio Ceran®, negro	230/1,84	660 x 530 x 200	8900217
	KWP 3/1 GLA KA EW1	3/1	Vidrio Ceran®, negro	230/2,07	990 x 530 x 200	8900237
	KWP 3/1 GLA KA EW1	4/1	Vidrio Ceran®, negro	230/2,42	1.320 x 530 x 200	8900306
	KWP 1/1 DEK KA EW1	1/1	Dekton®, negro	230/1,84	330 x 530 x 200	8900318
	KWP 2/1 DEK KA EW1	2/1	Dekton®, negro	230/1,84	660 x 530 x 200	8900225
	KWP 3/1 DEK KA EW1	3/1	Dekton®, negro	230/2,07	990 x 530 x 200	8900226
	KWP 4/1 DEK KA EW1	4/1	Dekton®, negro	230/2,42	1.320 x 530 x 200	8900227

Potencia frigorífica: 340 vatios, listo para enchufar con grupo de refrigeración, refrigerante preparado para el futuro: R290. Conexión para refrigeración centralizada previa solicitud.

**Placa de mantenimiento de calor**

	Modelo	Tamaño GN	Superficie	V/kW	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	WHP 2/1 GLA EW1	2/1	Vidrio Ceran®, negro	230/0,6	660 x 530 x 43	0164397
	WHP 3/1 GLA EW1	3/1	Vidrio Ceran®, negro	230/0,9	990 x 530 x 43	0164398
	WHP 4/1 GLA EW1	4/1	Vidrio Ceran®, negro	230/1,2	1.320 x 530 x 43	0164399
	WHP 5/1 GLA EW1	5/1	Vidrio Ceran®, negro	230/1,5	1.650 x 530 x 43	0164400

**PUENTE TÉRMICO**

**1 CALIDAD GASTRONÓMICA**

Los alimentos absorben particularmente bien las ondas infrarrojas y no ven su nivel de humedad mermado.

**2 INNOVACIÓN**

Gracias a los radiadores infrarrojos de alta eficiencia energética, los alimentos mantienen su temperatura de forma fiable y sin pérdidas por dispersión.

**3 TRABAJO AGRADABLE**

Gracias al bajísimo calor residual del puente térmico y a un calentamiento máximo de las superficies de 50 °C, nuestros equipos permiten trabajar de forma cómoda y segura.



**4 AHORRO ENERGÉTICO**

En comparación con los modelos convencionales, nuestro innovador puente térmico consigue un ahorro energético de hasta el 50 %.

**5 ILUMINACIÓN ATRACTIVA**

Los modernos LED proporcionan una iluminación óptima y realzan el aspecto apetitoso de las comidas.





**EL CENTRO DE LAS MIRADAS**

Otro factor que contribuye a que la comida tenga una presentación atractiva es un diseño adecuado del cuerpo y la protección antitós del puente térmico.

**PARA ELLO DISPONEMOS DE TRES DISEÑOS DISTINTOS.**

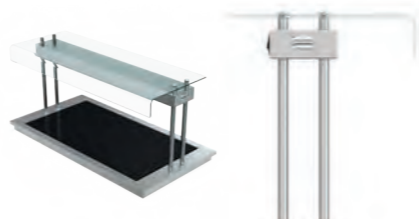
**Diseño Optima**



**Diseño Horizon**



**Diseño Horizon 02**



**Puente térmico**

	Modelo	Tamaño GN	Diseño	V/kW	Consumo de energía kWh	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	WB 2/1	2/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/0,6	0,6	854 x 450 x 515	0164563666
	WB 3/1	3/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/0,9	0,9	1.186 x 450 x 515	0164564666
	WB 4/1	4/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/1,2	1,2	1.518 x 450 x 515	0164565666
	WB 5/1	5/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/1,2	1,5	1.850 x 450 x 515	0164566666

Puente térmico equipado a su elección con módulo integrado de infrarrojos o de infrarrojos y LED.

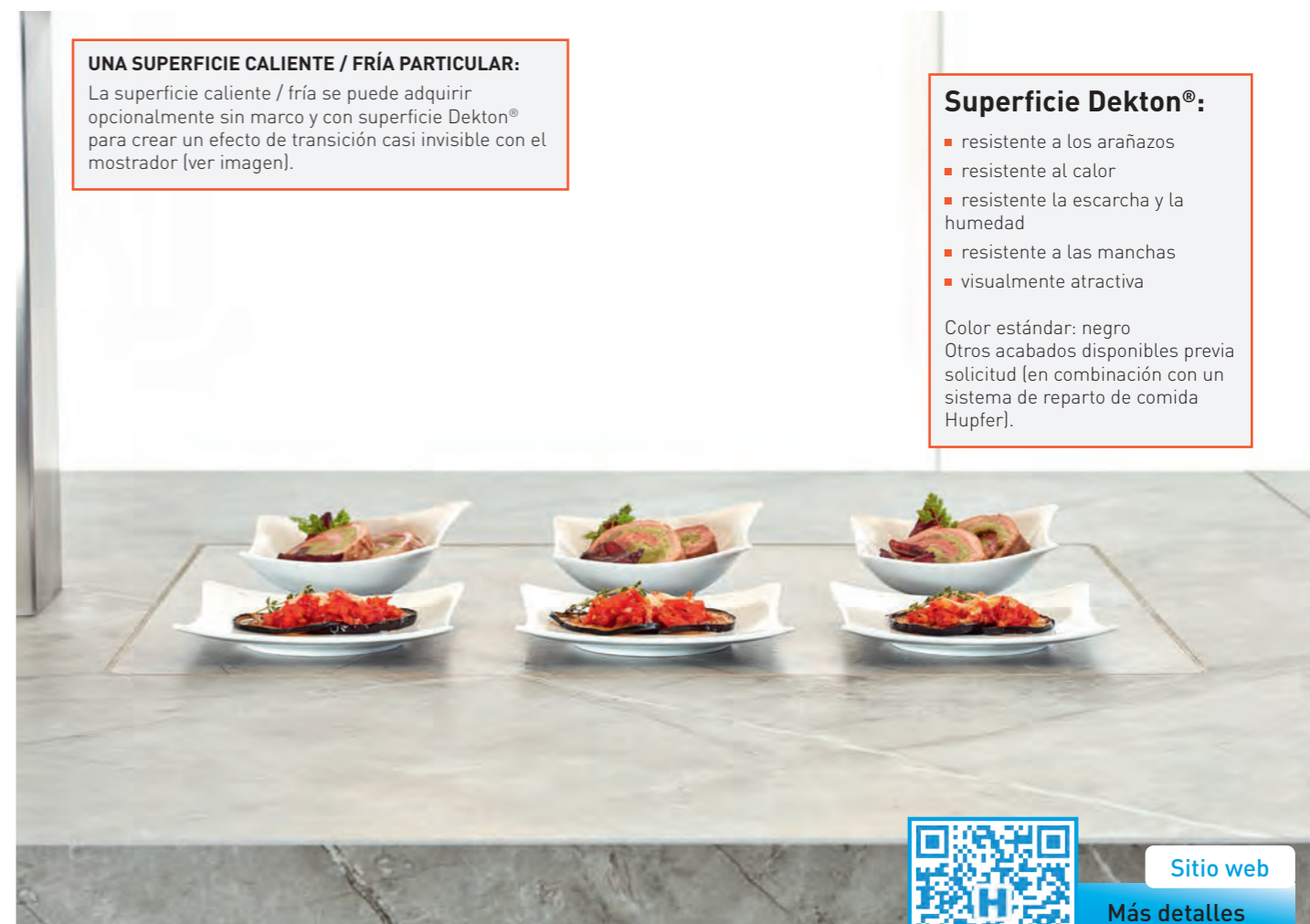
**UNA SUPERFICIE CALIENTE / FRÍA PARTICULAR:**

La superficie caliente / fría se puede adquirir opcionalmente sin marco y con superficie Dekton® para crear un efecto de transición casi invisible con el mostrador (ver imagen).

**Superficie Dekton®:**

- resistente a los arañazos
- resistente al calor
- resistente la escarcha y la humedad
- resistente a las manchas
- visualmente atractiva

Color estándar: negro  
Otros acabados disponibles previa solicitud (en combinación con un sistema de reparto de comida Hupfer).



Sitio web

Más detalles del producto

**Ejemplos**

**SUPERFICIE CALIENTE / FRÍA**

- Superficie Dekton® gris
- Sin marco
- Mostrador Dekton® gris como equipamiento opcional



**PLACA DE MANTENIMIENTO DE CALOR**

- Superficie de vidrio Ceran® negro
- Con marco




## APILADOR DE CESTAS EMPOTRADO



### EL COMPLEMENTO PERFECTO


Ofrecemos una amplia gama de apiladores empotrados para platos, cestas, tazas, etc. para equipar su sistema de reparto de comidas de la forma más práctica y eficiente posible.

#### Apilador de platos empotrado neutro

	Modelo	Vajilla	Capacidad con tapa/sin tapa	Diámetro del recorte de la encimera mm	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBR-TE 19-26</b>	Redonda, ø 190-260 mm	Hasta 6/70 piezas	385	1	<b>0161830</b>
	<b>EBR-TE 18-33</b>	Redonda, ø 180-330 mm	Hasta 44/52 piezas	455	1	<b>0162250</b>


Fabricación en acero inoxidable. 3 guías por pozo de apilado, ajustable, plastificado. Profundidad de montaje: altura de la unidad hasta el borde inferior del marco de soporte: 640 mm.

#### Apilador de platos empotrado con calefacción, un pozo

	Modelo	Vajilla	Capacidad con tapa/sin tapa	Diámetro del recorte de la encimera mm	V/kW	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBR-TE/H 19-26</b>	Redonda, ø 190-260 mm	Hasta 60/70 piezas	385	230/0,6	1	<b>0161840</b>
	<b>EBR-TE/H 18-33</b>	Redonda, ø 180-330 mm	Hasta 44/52 piezas	455	230/0,6	1	<b>0162251</b>

Fabricación en acero inoxidable. 3 guías por pozo de apilado, ajustable, plastificado, tapa incluida. Resistencia blindada, temperatura máxima de la vajilla de 70 °C, control de temperatura regulable, 600 W. Profundidad de montaje: altura de la unidad hasta el borde inferior del marco de soporte: 640 mm, incluida la tapa.

#### Apilador de platos empotrado, con calefacción, dos pozos

	Modelo	Vajilla	Capacidad con tapa	Diámetro del recorte de la encimera mm	V/kW	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBR-TE/H 19-26</b>	Redonda, ø 190-260 mm	Hasta 120 piezas	610 x 420	230/1,0	2	<b>0161850</b>


Fabricación en acero inoxidable. 3 guías por pozo de apilado, ajustable, plastificado, tapa incluida. Resistencia blindada, temperatura máxima de la vajilla de 70 °C, control de temperatura regulable, 1.000 W. Profundidad de montaje: altura de la unidad hasta el borde inferior del marco de soporte: 640 mm.

#### Apilador de tazas empotrado neutro

	Modelo	Vajilla	Capacidad con tapa/sin tapa	Diámetro del recorte de la encimera mm	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBR-TAS 70-120</b>	Para tazas, vasos y cuencos redondos de ø 70-120 mm	Hasta 64/72 piezas	385	3 a 8 (según el diámetro de la vajilla)	<b>0162541</b>
	<b>EBR-TAS 100-150</b>	Para tazas, vasos y cuencos redondos de ø 100-150 mm	Hasta 98/104 piezas	455	3 a 8 (según el diámetro de la vajilla)	<b>0162540</b>



Fabricación en acero inoxidable. 3 guías por pozo de apilado, ajustable, plastificado. Profundidad de montaje: altura de la unidad hasta el borde inferior del marco de soporte: 640 mm.

#### Apilador de tazas empotrado con calefacción

	Modelo	Vajilla	Capacidad con tapa/sin tapa	Diámetro del recorte de la encimera mm	V/kW	Número de cámaras de apilado	N.º art.
	<b>EBR-TAS/H 70-120</b>	Para tazas, vasos y cuencos redondos de ø 70-120 mm	Hasta 64/72 piezas	230/0,6	230/0,6	3 a 8 (según el diámetro de la vajilla)	<b>0162543</b>
	<b>EBR-TAS/H 100-150</b>	Para tazas, vasos y cuencos redondos de ø 100-150 mm	Hasta 98/104 piezas	230/0,6	230/0,6	3 a 8 (según el diámetro de la vajilla)	<b>0162542</b>

Fabricación en acero inoxidable. 3 guías por cámara de apilado, ajustable, plastificado. Resistencia blindada, temperatura máxima de la vajilla de 70 °C, control de temperatura regulable, 600 W. Profundidad de montaje: altura de la unidad hasta el borde inferior del marco de soporte: 640 mm.


#### Apilador de cestas empotrado neutro

	Modelo	Vajilla	Capacidad	Diámetro del recorte de la encimera mm	Mon-taje	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBS-KO 50-50</b>	Piezas pequeñas y difíciles de apilar	1 cesta fija + 4 cestas sueltas (115 mm de altura)	526 x 526	Desde abajo	1	<b>0118179</b>
	<b>EBST-KO 50-50</b>		1 cesta fija + 6 cestas sueltas (75 mm de altura)	610 x 566	Desde arriba	1	<b>0119559</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para alojar cestas para vajilla de 500 x 500 mm.\* Profundidad de montaje: altura hasta el borde inferior del marco de la unidad: 640 mm, ampliable hasta un máximo de 665 mm con patas roscadas.

\*Más información sobre cestas para vajilla en la pág. 237.

Apilador de cestas empotrado con calefacción

	Modelo	Capacidad	Diámetro del recorte de la encimera mm	V/kW	Montaje	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBS-KO/H 50-50</b>	1 cesta fija + 4 cestas sueltas (115 mm de altura)/	526 x 526	230/2,0	Desde abajo	1	<b>0116153</b>
	<b>EBST-KO/H 50-50</b>	1 cesta fija + 6 cestas sueltas (75 mm de altura)	630 x 630	230/2,0	Desde arriba	1	<b>0162256</b>


Fabricación en acero inoxidable. Para alojar cestas para vajilla de 500 x 500 mm\*, destinadas a piezas pequeñas o difíciles de apilar. Resistencia blindada, temperatura máxima de la vajilla de 70 °C, control de temperatura regulable, 600 W, tapa incluida. Profundidad de montaje: altura hasta el borde inferior del marco de la unidad: 640 mm.

Apilador de bandejas empotrado neutro

	Modelo	Bandejas	Capacidad	Diámetro del recorte de la encimera mm	Número de pozos de apilado	N.º art.
	<b>EBST-TAB 53-37</b>	Una pila de bandejas EN de 530 x 370 mm o de bandejas GN de 530 x 325 mm	Aprox. 100 bandejas EN/ GN	630 x 430	1	<b>0119549</b>

Fabricación en acero inoxidable. Para alojar bandejas. Profundidad de montaje: altura hasta el borde inferior del marco de la unidad: 640 mm.\* El montaje puede hacerse tanto desde arriba como desde abajo.

Apilador universal empotrado, con calefacción

	Modelo	Bandejas	Capacidad con tapa/sin tapa	Diámetro del recorte de la encimera mm	V/kW	Número de columnas de apilado	N.º art.
	<b>EBS-UST/H 57-28</b>	Para platos redondos y rectangulares de hasta Ø 280 mm, también para piezas pequeñas	Hasta 435/555 piezas	585 x 295	230/1,0	Hasta 21 dependiendo del tamaño de la vajilla	<b>0163006</b>

Fabricación en acero inoxidable. Dispositivo de centrado con 16 ranuras para barras guía de acero inoxidable. Resistencia blindada, temperatura máxima de vajilla de 60 °C en 150 min., control de temperatura regulable, 1.000 W, tapa incluida. Profundidad de montaje: altura de la unidad hasta el borde superior de la cubierta: 640 mm, ampliable hasta un máximo de 740 mm con patas roscadas.

\*Más información sobre cestas para vajilla en la pág. 237.



Trabajo en equipo para un servicio de comidas perfecto

Hupfer y Rütther: dos socios importantes del Grupo Hupfer que desarrollan para usted soluciones integrales de servicio de comidas. Hupfer proporciona los dispositivos de servicio individuales y Rütther contribuye como especialista en la construcción de sistemas con una amplia gama de materiales.

Dos socios y un destino: proporcionar un servicio integral sin complicaciones, con un único interlocutor, para que usted consiga una presentación perfecta de sus comidas.



TODAS LAS VENTAJAS DE UN VISTAZO



Conocimiento

Desarrollamos nuestros productos y soluciones basándonos en un profundo conocimiento técnico de las estructuras logísticas y los requisitos individuales de nuestros clientes y sus entornos de trabajo.



Planificación

Con la ayuda de modernos programas de dibujo, le mostramos el proyecto en 3D antes de hacerlo realidad.



Fabricación

Para nosotros, la artesanía y la alta tecnología van de la mano. Desde la carpintería propia hasta los trabajos de pintura, nuestra plantilla de especialistas se encarga de garantizar un resultado perfecto que entusiasme tanto a usted como a sus comensales.



Exposición

Pensamos que el cliente debe tener la posibilidad de ver y sentir la calidad de los materiales y acabados. Por ello, Rütther pone a disposición un envío de muestras y una comprobación en fábrica de nuestros productos.







**Cada persona tiene una altura de trabajo ideal**

Salud laboral y satisfacción del personal: con nuestras mesas de trabajo ajustables en altura y la estación de servicio ErgoMultiPoint marcamos la pauta hacia un estándar moderno de ergonomía en las cocinas industriales.



**Estación de servicio ErgoMultiPoint**

Máxima versatilidad en el servicio a la carta.

Pág. 219



**Mesas de trabajo**

Mesas ajustables en altura para una postura de trabajo ergonómica.

Pág. 220



Sitio web  
Más detalles del producto

**Estación de servicio ErgoMultiPoint**

Idónea para conseguir rapidez en los servicios a la carta. La ErgoMultiPoint permite tener todo a mano, desde los platos preparados y los instrumentos de corte, hasta las hierbas para la decoración final.

**¿Le interesa?**

Si desea obtener información detallada y un asesoramiento en profundidad (también para integrar equipos en un mostrador de reparto de comidas), no dude en ponerse en contacto con nosotros.



**Todo a mano**

Aquí se pueden alojar recipientes GN de diversas medidas con, p. ej., salsas y condimentos.

**Control de altura**

Para mantener al personal motivado y sano, una altura de trabajo ergonómica es decisiva. Gracias a la regulación de altura electrohidráulica esto es fácil y rápido.

**Toma de corriente**

Triturador, picadora y otros se pueden conectar directamente al ErgoMultiPoint.

**Frío o caliente**

El armario derecho se puede calentar o enfriar con acumuladores de frío a discreción.

**Higiénico**

Utilizamos acero inoxidable, higiénico a largo plazo y fácil de limpiar.

La imagen muestra equipamiento opcional.

**Estación de servicio ErgoMultiPoint**

	Modelo	Estructura	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>EMP 1450/750/855-1155</b>	Cerrada, doble pared, tres secciones	220	1.450 x 720 x 850 – 1.150	<b>0163193</b>
<b>Ajuste de altura eléctrico</b>		Potencia kW	Tensión de conexión	Intensidad nominal A	Tipo de protección
		7,5	230 V CA 50 Hz	16	IPX 4

Fabricación en acero inoxidable. Complemento y recipientes exclusivos.

## MESAS DE TRABAJO

Mesas de trabajo de acero inoxidable de alta calidad y construcción higiénica, con sistema hidráulico opcional de ajuste de la altura para una óptima adaptación ergonómica a las diversas estaturas corporales.

### Resistencia

Gran capacidad de carga gracias a los travesaños en la subestructura.

### Higiene

Construcción completamente soldada.

### Altura regulable

Para una postura de trabajo ergonómica.

### Seguridad

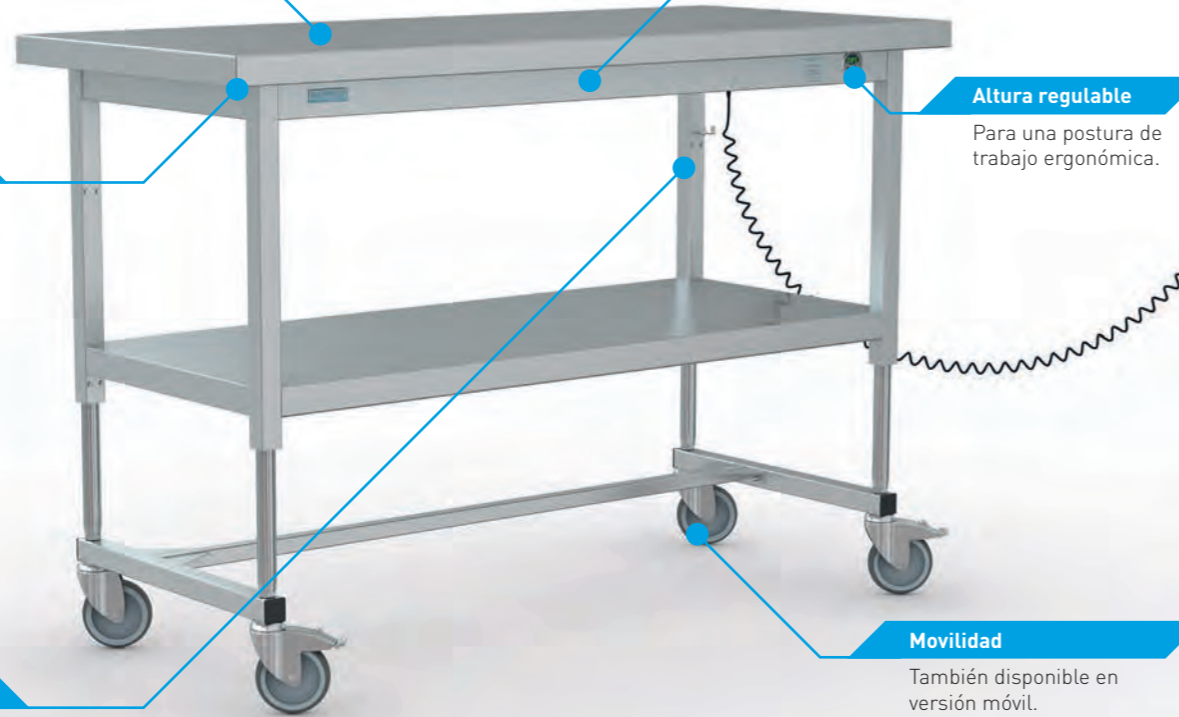
Sin bordes afilados.

### Movilidad

También disponible en versión móvil.

### Uso inmediato

Suministro listo para instalar.



### Mesas de trabajo abiertas, no regulables en altura

	Modelo	Versión móvil	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	AT-12-0	Previa petición	300	1.200 x 750 x 900	0164605
	AT-14-0		300	1.400 x 750 x 900	0164606
	AT-16-0		300	1.600 x 750 x 900	0164607
	AT-18-0		300	1.800 x 750 x 900	0164608
	AT-20-0		300	2.000 x 750 x 900	0164609

Fabricación en acero inoxidable. Previa petición, versión móvil con 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Mesas de trabajo con estante intermedio, no regulables en altura

	Modelo	Versión móvil	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	AT-12-ZB	Previa petición	300	1.200 x 750 x 900	0164610
	AT-14-ZB		300	1.400 x 750 x 900	0164611
	AT-16-ZB		300	1.600 x 750 x 900	0164612
	AT-18-ZB		300	1.800 x 750 x 900	0164613
	AT-20-ZB		300	2.000 x 750 x 900	0164614

Fabricación en acero inoxidable. Previa petición, versión móvil con 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Mesas de trabajo abiertas con regulación eléctrica de la altura

	Modelo	Versión móvil	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	AT-12-0-EH	Previa petición	300	1.200 x 750 x 850-1.150	0164615
	AT-14-0-EH		300	1.400 x 750 x 850-1.150	0164616
	AT-16-0-EH		300	1.600 x 750 x 850-1.150	0164617
	AT-18-0-EH		300	1.800 x 750 x 850-1.150	0164618
	AT-20-0-EH		300	2.000 x 750 x 850-1.150	0164619

Ajuste de altura eléctrico	Potencia kW	Tensión de conexión	Intensidad nominal A	Tipo de protección
	2,4	230 V CA 50 Hz	1,04	IPX 4

Fabricación en acero inoxidable. Previa petición, versión móvil con 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Mesas de trabajo con estante intermedio y regulación eléctrica de la altura

	Modelo	Versión móvil	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	AT-12-0-EH	Previa petición	300	1.200 x 750 x 850-1.150	0164620
	AT-14-0-EH		300	1.400 x 750 x 850-1.150	0164621
	AT-16-0-EH		300	1.600 x 750 x 850-1.150	0164622
	AT-18-0-EH		300	1.800 x 750 x 850-1.150	0164623
	AT-20-0-EH		300	2.000 x 750 x 850-1.150	0164624

Ajuste de altura eléctrico	Potencia kW	Tensión de conexión	Intensidad nominal A	Tipo de protección
	2,4	230 V CA 50 Hz	1,04	IPX 4

Fabricación en acero inoxidable. Previa petición, versión móvil con 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno y bloqueo total. Encontrará más variantes de ruedas en la página 99.

### Antecocina móvil

	Modelo	Apto para	Operación	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	AT 1450/600/1000 F	2 carros de baño maría de reparto de comida	Longitudinal	1.450 x 600 x 1.000	0164493

Fabricación en acero inoxidable.



Las cajoneras y los armarios con puertas batientes son ideales para guardar tablas de cortar, cuchillos, ollas, cazos, recipientes GN, etc.

Opciones

Tiradores

- Listón canteado sin sobresalir.
- Asa.

Con cerradura

- Cajonera: con cerradura solo en el cajón superior o en todos.
- Armario de puerta batiente: puerta con cerradura.

Tiradores

- Listón canteado sin sobresalir.
- Asa.

Apertura del cajón

- Total telescópica en acero inoxidable.
- Opcional con autocierre.

Cajonera

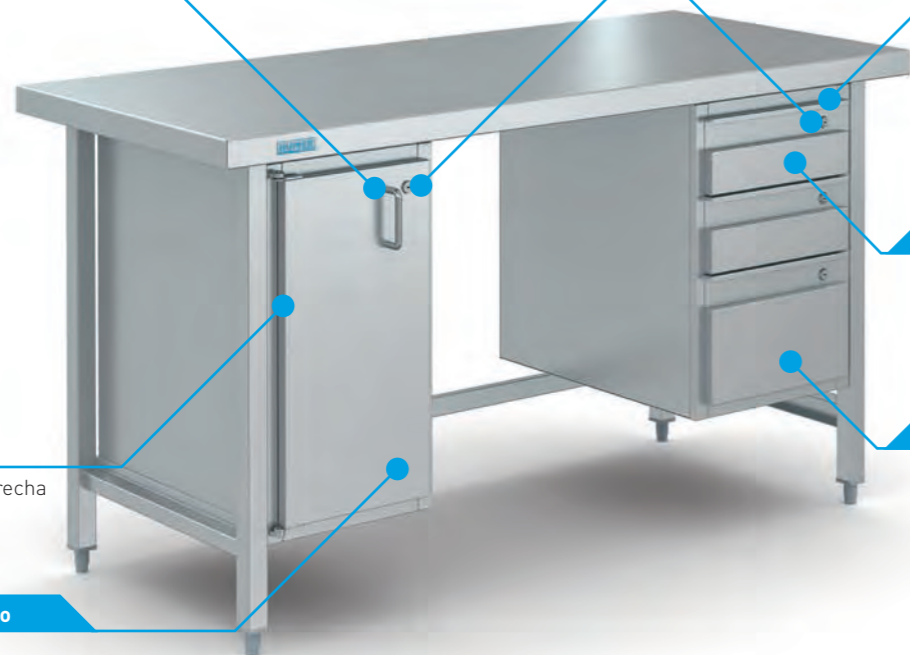
- Con cajones.
- Con marcos (para GN 1/1).

Apertura

- Discrecional a derecha o izquierda.

Estantes en armario

- Con estantes (máx. 2 sobre pernos de apoyo).
- Sin pernos de apoyo.



Cajonera

	Ancho mm	Profundidades disponibles mm	Altura mm
	350	400/450/500/550/600	350
	400	400/450/500/550/600	400
	450	400/450/500/550/600	450
	500	400/450/500/550/600	500
	550	400/450/500/550/600	550

Fabricación en acero inoxidable.



Cajonera

	Ancho a elegir mm	Profundidad mm	Altura mm	División de los cajones mm
	402 (GN-1/1 longitudinal)/450	594	202	1 x 100
	402 (GN-1/1 longitudinal)/450	594	351	2 x 100
	402 (GN-1/1 longitudinal)/450	594	451	2 x 150
	402 (GN-1/1 longitudinal)/450	594	501	3 x 100
	402 (GN-1/1 longitudinal)/450	594	551	2 x 200

Fabricación en acero inoxidable.

Planificación personalizada

Póngase en contacto con nosotros si desea un asesoramiento detallado y adaptado a sus necesidades funcionales y espaciales.





Sitio web

Más detalles del producto

### Una solución limpia

El lavado, la limpieza y la desinfección son fundamentales en todo proceso de logística gastronómica. Al fin y al cabo, estamos tratando con alimentos. Hemos ideado nuestra gama de higiene como un complemento necesario en todos los procesos logísticos que intervienen en una cocina industrial.



#### Gama de higiene

Dispensadores de desinfectante, lavamanos, papeleras... Una serie de prácticos complementos a su disposición.

S. 225


## GAMA DE HIGIENE

### Dispensador de jabón para botella reemplazable, con cerradura

	Modelo	Capacidad litros aprox.	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Dispensador de jabón/ K TC1-13	0,5	71 x 109 x 301	8600004
	Dispensador de jabón TC1-01	1,0	76 x 120 x 298	8600025


Fabricación en acero inoxidable. Con visor transparente.

### Dispensador de toallas de papel, con cerradura

	Modelo		Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Dispensador de toallas de papel TC1-14		300 x 126 x 308	8600006
	Dispensador de toallas de papel TC1-03		298 x 120 x 298	8600022

Fabricación en acero inoxidable. Con visor transparente. Apertura mediante cerradura de pestillo.


### Papelera

	Modelo	Capacidad litros aprox.	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	Papelera TC1-11	Aprox. 38	340 x 265 x 425	8600029

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. Para colocación libre o montaje suspendido.




### Soporte universal para botellas dispensadoras, ajuste de altura manual

	Contenido del embalaje	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	12 unidades	198 x 120 x 238	<b>8600138</b>


Fabricación en acero inoxidable. Para montaje en pared. Sistema universal para botellas dispensadoras (de desinfectante, jabón, etc.) de todas las formas y tamaños corrientes. Accionamiento sin contacto con las manos.

### Dispensador de jabón y desinfectante

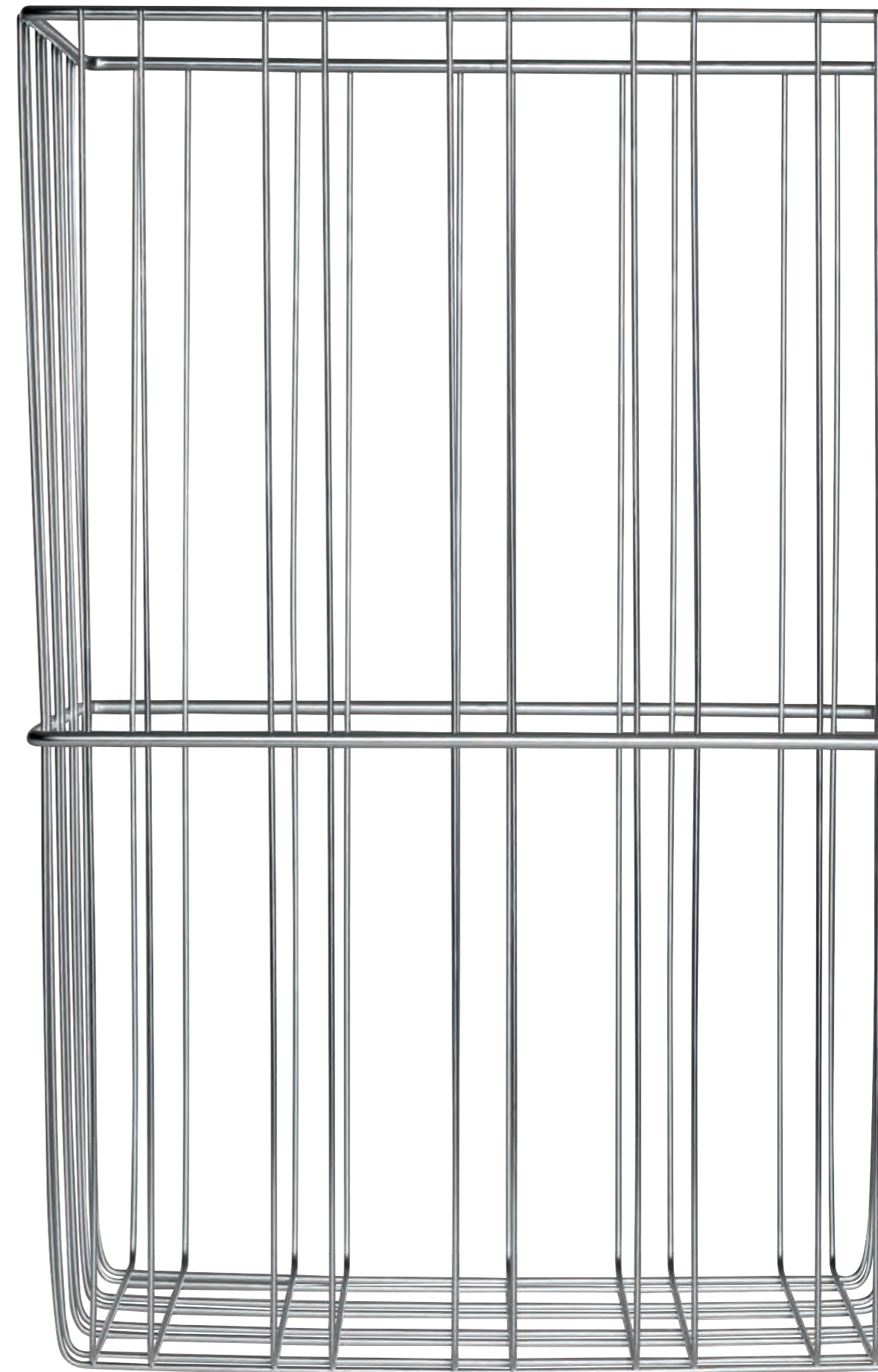
	Modelo	Capacidad en litros	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>SDMS Tipo I-1000</b>	1	99 x 195 x 305	<b>8600129</b>

Fabricación en acero inoxidable. El dispensador de jabón se puede accionar sin tocarlo con las manos. Rellenable con cualquier jabón líquido, loción de lavado o desinfectante. Indicador de nivel a la vista del usuario.

### Lavamanos

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Lavamanos EWB 400/310/560</b>	400 x 310 x 560	<b>8200342</b>

Fabricación en acero inoxidable. Accionamiento con la rodilla, con pared trasera. Incluye grifería. Lavamanos para montaje en pared.





Sitio web

Más detalles del producto

### La logística llevada hasta el último detalle

Como especialistas en logística de cocinas, nos esforzamos por ofrecerle una gama integral: nosotros se lo proporcionamos todo. Por ello también ofrecemos una amplia gama de accesorios para complementar nuestros carros de transporte Hupfer.

Pág. 229



### Recipientes Gastronorm

Ofrecemos una amplia variedad de formatos, alturas y asas para permitir la mayor flexibilidad posible.

### Recipientes Gastronorm 2/1

Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.
<b>BGN 2/1</b>	20	650 x 530	BGN 2/1-20 <b>0130502H</b>	—
	40		BGN 2/1-40 <b>0130512H</b>	—
	65		BGN 2/1-65 <b>0130522H</b>	—
	100		BGN 2/1-100 <b>0130532H</b>	BGN 2/1-100 O <b>0130572H</b>
	150		BGN 2/1-150 <b>0130542H</b>	BGN 2/1-150 O <b>0130582H</b>
	200		BGN 2/1-200 <b>0130552H</b>	BGN 2/1-200 O <b>0130592H</b>

Fabricación en acero inoxidable.

### Recipientes Gastronorm 1/1

Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 1/1</b>	20	530 x 325	BGN 1/1-20 <b>0130602H</b>	—	—
	40		BGN 1/1-40 <b>0130612H</b>	—	—
	55		BGN 1/1-55 <b>0132792H</b>	—	—
	65		BGN 1/1-65 <b>0130622H</b>	BGN 1/1-65 O <b>0130662H</b>	BGN 1/1-65 F <b>0130622HF</b>
	100		BGN 1/1-100 <b>0130632H</b>	BGN 1/1-100 O <b>0130672H</b>	BGN 1/1-100 F <b>0130632HF</b>
	150		BGN 1/1-150 <b>0130642H</b>	BGN 1/1-150 O <b>0130682H</b>	BGN 1/1-150 F <b>0130642HF</b>
	200	BGN 1/1-200 <b>0130652H</b>	BGN 1/1-200 O <b>0130692H</b>	BGN 1/1-200 F <b>0130652HF</b>	

Fabricación en acero inoxidable.

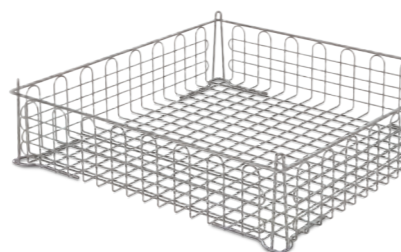
Pág. 236



### Rejillas Gastronorm

El número y el diámetro de los alambres hacen que nuestras rejillas sean especialmente estables.

Pág. 237



### Cestas para vajilla apilable

Nuestras robustas y duraderas cestas para vajilla se adaptan perfectamente a nuestros apiladores de cestas.




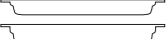




Pág. 239



### Numerosos accesorios

Una gran variedad de pequeños y útiles auxiliares de cocina ponen la guinda a nuestro concepto de llevar la logística de cocinas hasta el último detalle.



Recipientes Gastronorm 2/3					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 2/3</b>	20	354 x 325	BGN 2/3-20 <b>0131.202H</b>	—	—
	40		BGN 2/3-40 <b>0131212H</b>	—	—
	65		BGN 2/3-65 <b>0131222H</b>	—	BGN 2/3-65 F <b>0131222HF</b>
	100		BGN 2/3-100 <b>0131232H</b>	—	BGN 2/3-100 F <b>0131232HF</b>
	150		BGN 2/3-150 <b>0131242H</b>	BGN 2/3-150 O <b>0131182H</b>	BGN 2/3-150 F <b>0131242HF</b>
	200		BGN 2/3-200 <b>0131252H</b>	—	BGN 2/3-200 F <b>0131252HF</b>




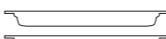


Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 2/4					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 2/4</b>	20	530 x 162	BGN 2/4-20 <b>0130902H</b>	—	—
	40		BGN 2/4-40 <b>0130912H</b>	—	—
	65		BGN 2/4-65 <b>0130922H</b>	—	BGN 2/4-65 F <b>0130922HF</b>
	100		BGN 2/4-100 <b>0130932H</b>	—	—
	150		BGN 2/4-150 <b>0130942H</b>	BGN 2/4-150 O <b>0130972H</b>	BGN 2/4-150 F <b>0130942HF</b>

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 1/2					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 1/2</b>	20	325 x 265	BGN 1/2-20 <b>0130752H</b>	—	—
	40		BGN 1/2-40 <b>0130762H</b>	—	—
	55		BGN 1/2-55 <b>0132802H</b>	—	—
	65		BGN 1/2-65 <b>0130772H</b>	—	BGN 1/2-65 F <b>0130772HF</b>
	100		BGN 1/2-100 <b>0130782H</b>	—	BGN 1/2-100 F <b>0130782HF</b>
	150		BGN 1/2-150 <b>0130792H</b>	BGN 1/2-150 O <b>0130832H</b>	BGN 1/2-150 F <b>0130792HF</b>
	200		BGN 1/2-200 <b>0130802H</b>	BGN 1/2-200 O <b>0130842H</b>	BGN 1/2-200 F <b>0130802HF</b>






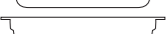

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 1/3					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 1/3</b>	20	325 x 176	BGN 1/3-20 <b>0131352H</b>	—	—
	40		BGN 1/3-40 <b>0131362H</b>	—	—
	65		BGN 1/3-65 <b>0131372H</b>	—	BGN 1/3-65 F <b>0131372HF</b>
	100		BGN 1/3-100 <b>0131382H</b>	—	BGN 1/3-100 F <b>0131382HF</b>
	150		BGN 1/3-150 <b>0131392H</b>	BGN 1/3-150 O <b>0131432H</b>	BGN 1/3-150 F <b>0131392HF</b>
	200		BGN 1/3-200 <b>0131402H</b>	BGN 1/3-200 O <b>0131442H</b>	BGN 1/3-200 F <b>0131402HF</b>




Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 1/4					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 1/4</b>					
	40	265 x 162	BGN 1/4-40 <b>0133422H</b>	—	—
	65		BGN 1/4-65 <b>0131022H</b>	—	BGN 1/4-65 F <b>0131022HF</b>
	100		BGN 1/4-100 <b>0131032H</b>	—	BGN 1/4-100 F <b>0131032HF</b>
	150		BGN 1/4-150 <b>0131042H</b>	BGN 1/4-150 O <b>0131082H</b>	BGN 1/4-150 F <b>0131042HF</b>
	200		BGN 1/4-200 <b>0131052H</b>	—	BGN 1/4-200 F <b>0131052HF</b>

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 1/6					
Modelo	Profundidad mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas arriba Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.
<b>BGN 1/6</b>					
	65	176 x 162	BGN 1/6-65 <b>0131502H</b>	—	—
	100		BGN 1/6-100 <b>0131512H</b>	BGN 1/6-100 O <b>0131552H</b>	BGN 1/6-100 F <b>0131512HF</b>
	150		BGN 1/6-150 <b>0131522H</b>	—	BGN 1/6-150 F <b>0131522HF</b>
	200		BGN 1/6-200 <b>0131532H</b>	BGN 1/6-200 O <b>0131572H</b>	BGN 1/6-200 F <b>0131532HF</b>

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 1/9			
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.
<b>BGN 1/9</b>			
	65	176 x 108	BGN 1/9-65 <b>0131622H</b>
	100		BGN 1/9-100 <b>0131632H</b>

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 2/1 perforados			
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.
<b>BGN 2/1</b>			
	65	650 x 530	BGN 2/1-65 P <b>0132902H</b>
	100		BGN 2/1-100 P <b>0132912H</b>
	150		BGN 2/1-150 P <b>0132922H</b>
	200		BGN 2/1-200 P <b>0132932H</b>

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 1/1 perforados					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.	Recipientes con asas abatibles Modelo N.º art.
<b>BGN 1/1</b>					
	65	530 x 325	BGN 1/1-65 P <b>0132572H</b>	BGN 1/1-65 PF <b>0132572HF</b>	—
	100		BGN 1/1-100 P <b>0132582H</b>	BGN 1/1-100 PF <b>0132582HF</b>	BGN 1/1-100 PK <b>0132582HK</b>
	150		BGN 1/1-150 P <b>0132592H</b>	—	BGN 1/1-150 PK <b>0132592HK</b>
	200		BGN 1/1-200 P <b>0132602H</b>	BGN 1/1-200 PF <b>0132602HF</b>	BGN 1/1-200 PK <b>0132602HK</b>

Fabricación en acero inoxidable.

Recipientes Gastronorm 2/3 perforados					
Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.	Recipientes con asas abatibles Modelo N.º art.
<b>BGN 2/3</b>					
	65	354 x 325	BGN 2/3-65 P <b>0132942H</b>	—	—
	100		BGN 2/3-100 P <b>0132952H</b>	—	BGN 2/3-100 PK <b>0132952HK</b>
	150		BGN 2/3-150 P <b>0132962H</b>	BGN 2/3-150 PF <b>0132962HF</b>	—
	200		BGN 2/3-200 P <b>0132972H</b>	—	BGN 2/3-200 PK <b>0132972HK</b>

Fabricación en acero inoxidable.

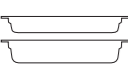


## Recipientes Gastronorm 1/2 perforados

Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.	Recipientes con asas de caída Modelo N.º art.	Recipientes con asas abatibles Modelo N.º art.
 <b>BGN 1/2</b>	65	325 x 265	BGN 1/2-65 P <b>0132612H</b>	BGN 1/2-65 PF <b>0132612HF</b>	—
	100		BGN 1/2-100 P <b>0132622H</b>	—	BGN 1/2-100 PK <b>0132622HK</b>
	150		BGN 1/2-150 P <b>0132632H</b>	BGN 1/2-150 PF <b>0132632HF</b>	—
	200		BGN 1/2-200 P <b>0132642H</b>	BGN 1/2-200 PF <b>0132642HF</b>	BGN 1/2-200 PK <b>0132642HK</b>

Fabricación en acero inoxidable.

## Recipientes Gastronorm 1/3, con perforaciones solo en el fondo

Modelo	Altura mm	Medidas A x P mm	Recipientes sin asas Modelo N.º art.
 <b>BGN 1/3</b>	40	325 x 175	BGN 1/3-40 P <b>0133002H</b>
	65		BGN 1/3-65 P <b>0133012H</b>

Fabricación en acero inoxidable.


## ACCESORIOS: RECIPIENTES GASTRONORM

### Tapas para recipientes GN

	Modelo		N.º art.
	<b>BGD 1/1</b>	Para recipientes sin asas	<b>0131642H</b>
	<b>BGD 2/3</b>		<b>0131692H</b>
	<b>BGD 2/4</b>		<b>0131842H</b>
	<b>BGD 1/2</b>		<b>0131652H</b>
	<b>BGD 1/3</b>		<b>0131702H</b>
	<b>BGD 1/4</b>		<b>0131672H</b>
	<b>BGD 1/6</b>		<b>0131712H</b>
	<b>BGD 1/9</b>		<b>0131722H</b>
			<b>BGD 1/1 OF</b>
<b>BGD 2/3 OF</b>		<b>0131742HD</b>	
<b>BGD 2/4 OF</b>		<b>0131772HD</b>	
<b>BGD 1/2 OF</b>		<b>0131782HD</b>	
<b>BGD 1/3 OF</b>		<b>0131792HD</b>	
<b>BGD 1/4 OF</b>		<b>0131752HD</b>	
<b>BGD 1/6 OF</b>		<b>0131802HD</b>	



Fabricación en acero inoxidable.

### Tapas para recipientes GN con junta labial

	Modelo	Para tamaños de recipiente	N.º art.
	<b>BGD 1/1 ISO</b>	Recipientes GN 1/1	<b>0132252HD</b>
	<b>BGD 2/3 ISO</b>	Recipientes GN 2/3	<b>0132272HD</b>
	<b>BGD 1/2 ISO</b>	Recipientes GN 1/2	<b>0132292HD</b>
	<b>BGD 1/3 ISO</b>	Recipientes GN 1/3	<b>0132312HD</b>
	<b>BGD 1/4 ISO</b>	Recipientes GN 1/4	<b>0132332HD</b>
	<b>BGD 1/6 ISO</b>	Recipientes GN 1/6	<b>0132352HD</b>


Fabricación en acero inoxidable. Encajan en todos los modelos de recipientes GN (con asas, sin asas...).

### Base para carro de porcionamiento previo para recipientes GN, con perforaciones

	Modelo	Para tamaños de recipiente	N.º art.
	<b>BG-ELB 1/2</b>	Recipientes GN 1/2	<b>0132532HB</b>
	<b>BG-ELB 1/3</b>	Recipientes GN 1/3	<b>0132562HB</b>


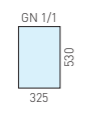
Fabricación en acero inoxidable.

### Separador para recipiente GN

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BG-SB-325 16,5</b>	325 x 16 x 15	<b>0132502H</b>
	<b>BG-SB-325 20,5</b>	325 x 21 x 15	<b>0132522H</b>
	<b>BG-SB-530 23,5</b>	530 x 24 x 15	<b>0132512H</b>

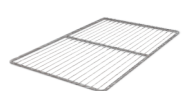
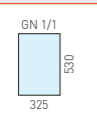
Fabricación en acero inoxidable.

## Rejilla Gastronorm 1/1, tipo A

	Modelo	Grosor del alambre en marco y riostras mm	Grosor alambres longitudinales mm	Número de alambres longitudinales	Medidas A x P mm	N.º art.
	GN 1/1 	6,0	3,0	20	530 x 325	<b>01139029</b>

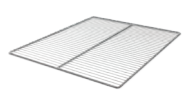
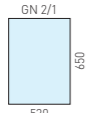
Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, bordes cepillados.

## Rejilla GN 1/1 – tipo B

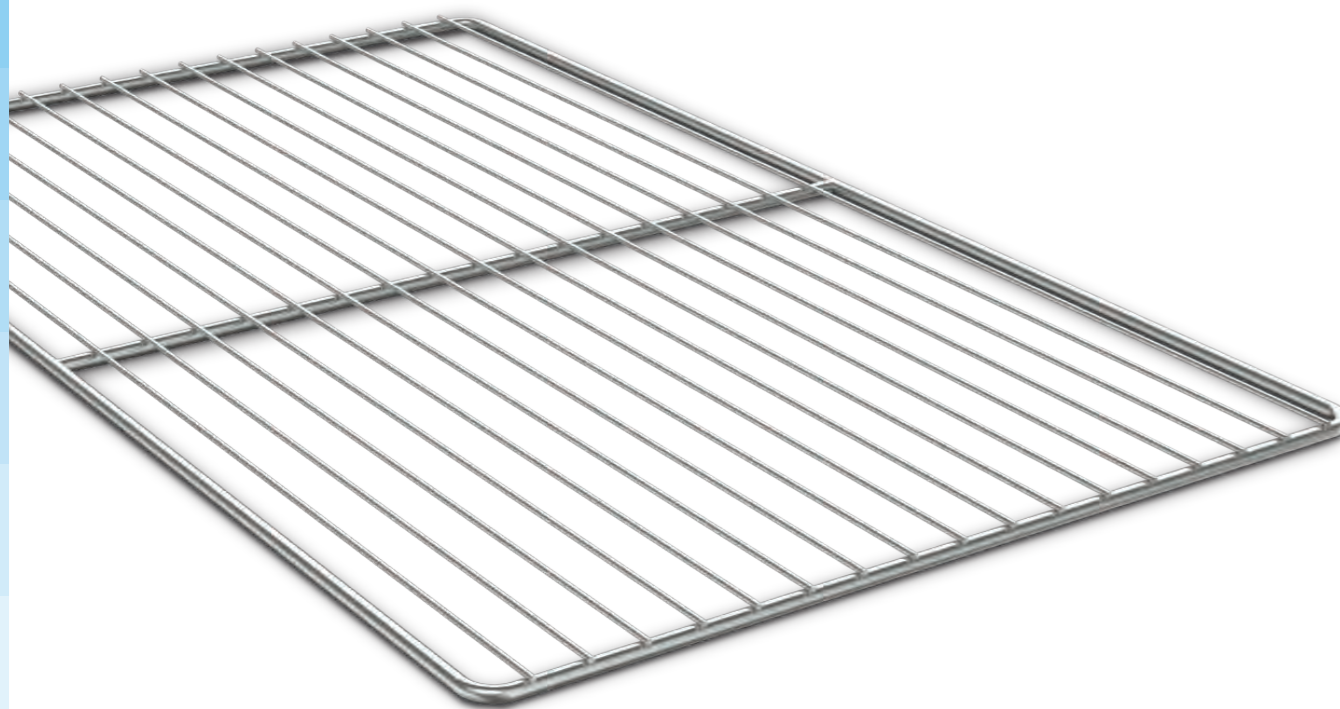
	Modelo	Grosor del alambre en marco y riostras mm	Grosor alambres longitudinales mm	Número de alambres longitudinales	Medidas A x P mm	N.º art.
	GN 1/1 	7,0	3,0	17	530 x 325	<b>7209535</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, bordes cepillados.

## Rejilla Gastronorm 2/1, tipo A

	Modelo	Grosor del alambre en marco y riostras mm	Grosor alambres longitudinales mm	Número de alambres longitudinales	Medidas A x P mm	N.º art.
	GN 2/1 	7,0	3,0	35	650 x 530	<b>01139129</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, bordes cepillados.




## Cesta para vajilla apilable con revestimiento

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo/besch 650/530/75</b>	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 93	<b>0117002</b>
	<b>GeKo/besch 650/530/115</b>	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 133	<b>0117012</b>



Fabricación en acero inoxidable, plastificado, gris. Construcción completamente soldada y robusta. Apta para instalaciones de lavado. Alineamiento automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.

## Cesta para vajilla apilable con revestimiento

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo/besch 500/500/75</b>	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 93	<b>0116982</b>
	<b>GeKo/besch 500/500/115</b>	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 133	<b>0116992</b>



Fabricación en acero inoxidable, plastificado, gris. Construcción completamente soldada y robusta. Apta para instalaciones de lavado. Alineamiento automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.

## Cesta para vajilla apilable

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo 650/530/75</b>	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 93	<b>0113822</b>
	<b>GeKo 650/530/115</b>	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 133	<b>0113832</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, en diseño de bucle. Alineamiento automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.

## Cesta para vajilla apilable

	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H* mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>GeKo 500/500/75</b>	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 93	<b>0113812</b>
	<b>GeKo 500/500/115</b>	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 133	<b>0115332</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico, en diseño de bucle. Alineamiento automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.

\*Esquina de apilado incluida



## Cesta-cajón apilable



	Modelo	Ancho de la malla mm	Grosor alambres mm		Medidas A x P x H mm	N.º art.
			Marco de la cesta	Base y paredes de la cesta		
	<b>EiKo/besch 530/325/70</b>	26 x 26	5,0	2,5	530 x 325 x 70 (variante GN)	<b>0118612</b>
	<b>EiKo/besch 530/370/108 gr</b>	26 x 26	5,0	2,5	530 x 370 x 108 (variante EN)	<b>7215010</b>

Fabricación en acero inoxidable, plastificado, gris plateado. Resistencia térmica: -50 °C a +80 °C (en seco). Alineamiento automático de las cestas al apilarlas gracias a las esquinas especiales, integradas en el marco.




## ACCESORIOS: VARIOS

### Soporte para tablas de cortar

	Modelo	Capacidad N.º de tablas	Grosor de las tablas máx. mm	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Soporte para tablas de cortar 202/340/270 - 6 x 25</b>	6	25	202 x 340 x 270	<b>7212536</b>
	<b>Soporte para tablas de cortar 505/340/270 - 10 x 40</b>	10	40	505 x 340 x 270	<b>7212526</b>


Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. Incluye 4 fundas de plástico para las patas.

### Soporte de manguera, modelo de alambre

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Soporte de manguera 352/162/185 mm Alambre</b>	352 x 162 x 185	<b>7212095</b>




Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico.

### Soporte de manguera, versión en chapa

	Modelo	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>Soporte de manguera Chapa 400 x 150 x 300 mm</b>	400 x 154 x 300	<b>0122752</b>

Fabricación en acero inoxidable, pulido electrolítico. Con cuatro orificios de Ø 8,5 mm.

## Recipientes con ruedas

	Modelo	Capacidad en litros	Número de asas	Chasis	Carga útil kg	Medidas A x P x H mm	N.º art.
	<b>BHR 50L</b>	50	2	Fijo	50	∅ 412 x 518 x 557	<b>0124683</b>
	<b>BHR 50L SF</b>	50	2	Por separado	50	505 x 421 x 501	<b>0124685</b>
	<b>BHR 65L SF</b>	65	3	Por separado	65	∅ 520 x 500 x 630	<b>0124689</b>

Fabricación en acero inoxidable. Recipiente con ruedas y tapa incluida. N.º de art. 0124683 y 0124685: 4 ruedas giratorias, de 75 mm de diámetro, en carcasas resistentes a la corrosión, con bandas de rodadura de plástico y cojinete liso. N.º de art. 0124689: 4 ruedas giratorias de 50 mm de diámetro, en carcasas resistentes a la corrosión, con cojinete liso.





Cortesía de:

Se aplicarán nuestras condiciones generales de venta y entrega recogidas en [www.hupfer.com/es/avb](http://www.hupfer.com/es/avb)

Todos los datos y las medidas son aproximados. Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.  
Todas las imágenes son ejemplos, no incluyen decoración y pueden contener equipamientos especiales.  
Los colores pueden diferir.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstrasse 20 · 48653 Coesfeld  
Apartado de correos 1463 · 48634 Coesfeld  
Alemania  
Teléfono +49 (0)2541 805-0  
Telefax +49 (0)2541 805-111  
[info@hupfer.com](mailto:info@hupfer.com) · [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)